Oecon.
1338

Oeconomia. Arborum fructiferarum cultura. Systemata & methodi

295.

Oec 1338

<36628356360012 S

<36628356360012

Bayer. Staatsbibliothek

Der ausführliche Obst- und Pflanzengärtner.

Zum Gebrauche für diejenigen, welche mit Vortheil nützliche Fruchtbäume und Gewächse pflanzen und gehörig behandeln wollen.

Leipzig,
bey Wilhelm Rein.
1797.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

<36610348750017

<36610348750017

Bayer. Staatsbibliothek

Von der Erziehung und Wartung der Obstbäume.

1) Vom Apfelbaume.

Dieser Baum ist sehr dauerhaft, und kommt in jedem Boden, wenn solcher nur nicht zu naß ist, gut fort. In einem niedrigen feuchten Erdreiche gedeihet er nie gut: zuträglicher ist ihm ein solcher Platz, wo Sonne und Luft einen freyen Zugang haben.

Die Kerne sowohl von guten als auch von wilden Aepfeln legt man im Herbste auf Beete von leichter Gartenerde, entweder reihenweise oder über das ganze Beet 1 Zoll tief. Diese keimen im Frühjahre hervor, und können schon im folgenden Herbste oder Frühjahre, und

zwar die stärksten davon, ausgehoben, und in die Baumschule in 3. Fuß weit von einander entfernte Reihen, verpflanzet werden, woselbst sie 3 — 4. Jahr, oder so lange bleiben, bis sie eine Höhe von 6 — 8. Fuß erlangt haben.

Das Pfropfen geschieht im März bey ganz dünnen Stämmen vermittelst des Pfropfens mit der Zunge, und bey stärkern vermittelst des Pfropfens in den Spalt, welche beyde Arten ich weiter unten lehren werde. Man nimmt hierzu Pfropfreiser von solchen Aepfelbäumen, welche man sich als die besten von jeder Sorte ausgezeichnet hat, schneidet die jungen Stämme 4. 5. bis 6. Fuß hoch über der Erde ab, und setzt auf jeden Stamm ein Pfropfreis. Diese treiben noch in demselben Jahre ein jedes 3. 4. und mehrere Zweige, welche der erste Anfang der Krone sind, und in der Folge, die jungen Bäume mögen nun entweder noch länger in der Baumschule bleiben, oder schon im ersten Jahre nachher verpflanzt werden, durch den Schnitt in die Form gebracht werden müssen, welche sie haben sollen. Wenn z. B. ein junger hochstämmiger Baum

im

im ersten Jahre nach dem Pfropfen im Gipfel 4. oder mehr regelmäßige Zweige getrieben hat; so läßt man ihm solche ganz, ohne sie zu verkürzen, wenn er eine gerade und hochaufwachsende Krone haben soll. Wenn er aber eine niedrigere, gedrungenere und sich weiter herum ausbreitende Krone haben soll, und jene ersten jungen Zweige nicht hinreichend sind, der Krone die gehörige Form zu geben; so verkürzt man dieselben im folgenden ersten Frühjahre bis auf 5. oder 6. Augen, um sie dadurch zu zwingen, daß sie im folgenden Sommer nahe über dem Gipfel des Schaftes noch mehr Zweige treiben müssen. Nachher aber läßt man alle Zweige nach allen Seiten so lang wachsen, als sie wollen, da sie denn nach 2 oder 3 Jahren tragbar werden.

Die jungen Aepfelbäume schon im ersten, zweyten, dritten oder vierten Jahre nach dem Pfropfen aus der Baumschule in den Garten zu verpflanzen, ist besser, als sie in derselben älter werden zu lassen. Die besten Monate zum Verpflanzen sind vom November bis im März. In

dieser Zeit gräbt man sie bey heiterer Witterung wo möglich mit der ganzen Würzel aus; schneidet davon nichts, als die abgebrochenen Stücke, ab; läßt auch die Krone so, wie sie ist, und schneidet nur die einen etwanigen Uebelstand verursachenden und ihre Form unregelmäßig machenden Zweige weg, und pflanzet die vollhochstämmigen 30 — 40. Fuß, und die halbhochstämmigen 25 Fuß weit aus einander. Sobald die Bäume verpflanzt sind, müssen sie an beygesetzte Pfähle anfänglich locker angebunden werden.

Wenn die hochstämmigen Aepfelbäume in der Baumschule, nach der dazu gegebenen Anweisung bereits eine aus verschiedenen, rings um den Gipfel des Schaftes regelmäßig stehenden Zweigen bestehende Krone gemacht haben; so muß man ihre Zweige im Ganzen in die Länge fortwachsen, und ihnen Freyheit lassen, rings umher nach allen Seiten Zweige, so lang sie wollen, zu treiben, und eine dichte ausgebreitete Krone zu machen. Sie treiben dann von selbst eine Menge Augenträger, und tragen reichlich,

lich, ohne daß man an ihnen viel zu schneiden hat. Ueberhaupt bedürfen hochstämmige Aepfelbäume, welche vollen Raum haben, sich mit ihren Kronzweigen nach allen Seiten ungehindert auszubreiten, keines künstlichen und erst viel Ueberlegung erfordernden Schnittes. Alles, was an ihnen in mehrern Jahren kaum einmal zu thun ist, besteht darinne, daß einzelne unregelmäßig stehende, und unschicklich quer über die übrigen her liegende Zweige weggeschnitten; daß gar zu lang zur Seite hinausgewachsene oder zu tief herunterhängende Zweige verkürzt, und solche Zweige verdünnt werden, welche die Krone zu sehr drängen, und sie in eine merkliche Unordnung bringen; daß man untragbar gewordenes und todtes Holz wegnehme; und alles wegzuschneidende entweder da, wo es seinen Ursprung nimmt, oder über einem näher nach dem Stamme zu sitzenden bequemern jungen Schuße oder Zweige, je nachdem es am schicklichsten zu seyn scheint, glatt am Holze wegschneide; und daß man endlich alle aus dem Stamme ausschlagende Räuber oder Nebenschossen und alle mit-

ten aus der Krone austreibende Schüße wegnehme. Wenn man überflüßiges oder altes Holz wegnimmt, muß man solches recht glatt am Holze wegnehmen, und nicht, wie gemeinlich geschieht, einen Stümmel stehen lassen; denn sonst treiben diese Stümmel im folgenden Sommer aus jedem Auge einen Zweig, und beschweren den Baum mit unzählig vielen unnützen Zweigen, welche nachher mit vieler Mühe wieder weggenommen werden müssen.

Die Aepfel werden nach der unterschiedenen Natur einer jeden Sorte vom July oder August bis zum Ende des Octobers oder bis zum Anfang des Novembers reif und eßbar. Die Sommer- und frühen Herbstäpfel werden im August und September zeitig, und sind schon unmittelbar nach dem Abpflücken so reif, daß sie gegessen werden können; halten sich aber, zumal die frühesten Sorten, nicht lange. Die Winteräpfel dagegen vollenden ihr Wachsthum erst im October, und sind erst dann zum Abnehmen vom Baume zeitig: sie halten sich aber auch viele Monate gut, und je länger sie auf dem

Obstlager liegen, desto schöner werden sie. Alle späten Herbstäpfel, besonders aber die Winteräpfel müssen zur Vollendung ihres Wachsthums bis in den October auf dem Baume bleiben; einige Sorten bis zum Anfang oder Mitte, und andere bis gegen das Ende desselben, wenn anders die Witterung so lange gelinde und trocken bleibt.

Die Reife der Aepfel erkennt man daran, wenn man sie an dem Baume sanft in die Höhe beugt, und sie sich dann leicht ablösen, oder wenn sie von sich selbst in großer Menge abfallen, oder bey einigen Sorten, wenn sie ihre Farbe verändern, und einen durchdringenden Geruch annehmen. Sobald man diese Zeichen der Zeitigung wahrnimmt; so muß man sie, es mögen Sommer- oder Winteräpfel seyn, abnehmen. Und dieses muß nie anders, als bey trockner Witterung geschehen. Diejenigen, welche man lange aufbewahren will, müssen vorsichtig mit der Hand oder einem Apfelbrecher, ohne sie zu beschädigen, abgenommen, und sogleich in die Obstkammer gebracht werden; jede

Sorte wird, um den wäßerigen Saft auszuschwitzen, 8 oder 14 Tage besonders auf einen Haufen gelegt, dann rein abgewischt, und in das Obstlager auf Breter, oder in Tonnen oder große Körbe u. s. w. gelegt, und dann 1. Fuß hoch mit reinem trocknen Stroh zugedeckt, um die feuchte Luft, so viel als möglich, von ihnen abzuhalten. Auf diese Weise halten sie sich sehr lange, nur müssen Thüren und Fenster fest zugehalten werden, weil sie sich um so viel besser zu halten pflegen, je weniger die äußere Luft Zugang zu ihnen hat.

2) Vom Birnbaume.

Dieser Baum kommt in jedem guten fruchtbaren Boden fort, welcher gute Küchengewächse, gutes Gras, oder gutes Getraide trägt.

Die Birnkerne legt man auf eben die Art, wie die Aepfelkerne. Die jungen Stämme pflanzet man in die Baumschule reihenweise, und zieht sie in derselben zu der zum Pfropfen oder Okuliren schicklichen Größe. Sollen sie vollhochstämmig werden; so pfropft oder okulirt

man

man sie 6 Fuß hoch über der Erde, und setzt auf jeden Stamm ein einziges Pfropfreis, oder in einen jeden ein einziges Auge. Wenn diese in die Höhe getrieben, und den ersten Jahresschuß gethan haben; so kann man sie nach Belieben entweder schon im nächsten Herbste oder Frühjahre, wenn es die Umstände nothwendig machen, versetzen, oder man kann sie noch in der Baumschule lassen, und sie in derselben noch größer ziehen. Den ersten Jahresschuß kann man entweder schon im folgenden März bis auf einige wenige Augen verkürzen, damit er sogleich Seitenzweige treibe, und eine dichte und ausgebreitete Krone mache, oder man kann denselben auch erst noch weiter gerade in die Höhe gehen lassen, damit der Schaft erst noch höher und ansehnlicher werde.

Wenn junge Birnbäume nach den jetzt gegebenen Vorschriften gezogen und behandelt werden, und ihre Hauptzweige unverkürzt in die Länge wachsen; so fangen sie schon nach 2 3 4 oder 5 Jahren an, Fruchtträger zu treiben, und alsdenn zu tragen.

Die jungen Birnbäume köñnen schon, sobald sie nach dem Pfropfen oder Okuliren einen Schuß gethan haben, im ersten folgenden Herbst oder Frühjahr auf die ihnen bestimmte Stelle verpflanzt werden, oder man kann sie in der Baumschule auch erst 2 — 5 oder 6 Jahr alt werden, und sie in derselben erst ihre Krone bilden lassen, und sie dann in der zuvor genannten Jahreszeit in den Garten pflanzen. Die hochstämmigen müssen 30 oder 40 Fuß weit ins Gevierte gesetzt, und an beygesetzte Pfähle locker angebunden werden. Diese verpflanzten Bäume nun werden wenig oder gar nicht beschnitten, ausser diejenigen Zweige, welche gar zu unregelmäßig stehen, oder quer über die andern herwachsen, und solche drängen, oder gar abgestorben sind. Die übrigen regelmäßigen Kronzweige aber muß man nach ihrem natürlichen Wachsthum ungehindert fortwachsen lassen.

---

2) Vom

3) Vom Kirschbaume.

Diese Bäume sind insgesammt so dauerhaft, daß sie in jedem fruchtbaren Boden, und in jeder freyen Lage fortkommen.

Will man junge Kirschbäume ziehen; so muß man diejenigen Sorten, welche man verlangt, auf junge Kernstämme pfropfen oder okuliren, und zwar entweder auf Twieselbeerenstämme, welche nicht nur am dauerhaftesten sind, sondern auch das stärkste Wachsthum haben, oder auf junge Stämme von irgend einer Sorte von Gartenkirschen, je nachdem man solche am leichtesten bekommen kann.

Die Kerne legt man 2 Zoll tief im Herbste in die Erde, und wenn sie ein Jahr alt sind, werden sie ausgehoben, an der Pfahlwurzel verkürzt, und in die Baumschule nach der Schnur in 3 Fuß von einander entfernte Reihen, und in denselben selbst beynahe halb so weit, versetzt. Wenn sie 6 — 8 Fuß hoch sind; so können sie okulirt oder gepfropft werden. Ersteres geschieht im Sommer und letzteres im Frühjahre. Die

eingepfropften Reiser thun noch in demselben Jahre, die eingesetzten Augen aber erst im folgenden Frühjahre einen Schuß, und wenn sie diesen gethan haben; so können die jungen Bäume entweder schon im Herbst sogleich in den Garten gepflanzt, oder auch noch länger in der Baumschule gelassen werden.

Das Verpflanzen kann vom November bis März folgendermasen geschehen: Wenn sie ausgegraben sind; so schneide man zuförderst alle an ihren Wurzeln abgebrochene Stücke, und die etwanigen unregelmäßigen Fächer- oder Kronzweige ab, lasse aber übrigens alles unverkürzt, und setze sie in dem Baumgarten 30 Fuß auseinander.

Die versetzten hochstämmigen Kirschbäume, wenn ihnen nach der bei den Apfelbäumen gegebenen Vorschrift, ihre förmliche Gestalt schon in der Baumschule gegeben ist, und sie so weitläuftig gesetzt sind, daß ihre Kronen völlig Raum haben, sich auszubreiten; so braucht man sie in der Folge nur wenig zu beschneiden. Im Winter werden nur einzelne sich zu sehr drängende

gende Zweige abgenommen, übrigens aber muß man ihre Hauptzweige in ihrem natürlichen Wachsthum frey fortwachsen lassen, und dann werden sich an ihnen sehr bald viele Fruchtknospen sehen lassen.

4) Vom Pflaumenbaume.

Die Pflaumenbäume kommen in jedem gemeinen Gartenboden fort. Sie werden, eine jede Sorte in ihrer ächten Art, durchs Pfropfen und Okuliren fortgepflanzt. Man nimmt darzu junge Pflaumenstämme, welche entweder aus Wurzelausläufern oder aus den Kernen gezogen sind. Die Kerne legt man im Herbst 2 Zoll tief in die Erde, und setzt nachher die jungen Stämme, wenn sie 1 Jahr alt sind, in 3 Fuß weit von einander entfernte Reihen in die Baumschule. Haben sie in derselben 2 3 4 oder 5 Jahr gestanden; so pfropft oder okulirt man sie 4 — 6 Fuß hoch über der Erde. Ist ihr erster nach dem Pfropfen oder Okuliren gethaner Schuß 1 Jahr alt; so muß er auf eben die Art,

wie es bey andern Fruchtbäumen gewöhnlich ist, im März bis auf wenig Augen verkürzet werden, damit er eine desto schönere Krone bekomme, alsdann aber muß man ihm Freyheit lassen, nach allen Seiten Zweige zu treiben, und diese im geringsten nicht verstutzen.

Das Verpflanzen aus der Baumschule in den Garten kann 1. 2. 3. oder 4. Jahre nach dem Pfropfen oder Oculiren geschehen. Die beste Zeit darzu ist der Herbst und das Frühjahr. An ihrer Krone muß bey dieser Gelegenheit nichts abgeschnitten werden, ausser daß man etwa einzelne sehr unregelmäßige Zweige abschneiden muß. Man setzt sie 25 — 30 Fuß von einander entfernt; alle ihre Wurzelausläufer, wie auch alle an ihrem Stamme ausschlagende Nebenschoßen, und alle inwendig aus der Krone hervortreibende Waßerreiser muß man wegschneiden; alle ihre regelmäßigen Zweige aber, ihrer Natur gemäß, frey fortwachsen laßen, ohne sie im geringsten zu verkürzen, weil sie dann bald eine ganze Menge Augenträger zu treiben pflegen.

5) Vom

5) Vom Aprikosenbaume

Alle Sorten von Aprikosen kommen in jedem gewöhnlichen Gartengrunde gut fort, und wenn dieser entweder ganz oder zum Theil mit etwas Leim untermengt ist; so ist es desto besser. Ueberhaupt aber ist ein jeder Boden, welcher gute Gartengewächse trägt, für sie schicklich.

Die verschiedenen Sorten von Aprikosen sind anfänglich zufälligerweise aus den Steinen ihrer Früchte entstanden, und nachher vermittelst des Okulirens auf junge Stämme von allerley Sorten von Pflaumen ihrer besondern Art fortgepflanzt. Die jungen Stämme darzu müßen aus Pflaumenkernen, welche man im Herbst 2 Zoll tief legt, gezogen, und wenn sie 1. Jahr alt sind, ausgehoben, an der Pfahlwurzel verkürzet und in die Baumschule nach der Schnur in 3. Fuß von einander entfernte Reihen, und in den Reihen selbst beynahe halb so weit, gesetzt werden. Wenn sie hier 2 Jahr gestanden haben; so können sie schon okulirt werden.

Die beste Zeit zum Okuliren ist der Monat July und August. Man muß sich darzu mit jungen, in diesem Jahre erst gewachsenen Okulirreisern von den tragbarsten Aprikosenbäumen versehen, und von diesen die Augen ablösen, und in jedem Stamme ein Auge einsetzen. Wenn das Okuliren nach dieser Vorschrift verrichtet ist; so schlafen die eingesetzten Augen bis ins folgende Frühjahr. Dann aber muß der Stamm in einer geringen Entfernung über der Stelle, wo er okulirt ist, abgeschnitten werden, und nun thut das eingesetzte Auge bald darauf einen starken Schuß, welcher am Ende des Sommers 3 Fuß hoch, und noch wohl höher zu seyn pflegt, auch in der Folge die zu einer guten ausgebreiteten Krone nöthigen Zweige treibet. Alsdenn können solche junge Bäume entweder schon im folgenden Herbste oder Frühjahr versetzt werden, oder man kann sie auch noch in der Baumschule lassen, und ihnen hier erst die ihnen bestimmte Form geben. In beyden Fällen muß man im folgenden März, wenn sie so eben zu treiben anfangen wollen, den im vorigen Jahre

aus

aus dem eingesetzten Auge in die Höhe gegangenen Schuß mit einem Messer bis auf 6. oder 8. Zoll verkürzen, um ihn zu zwingen, daß er in dem nun folgenden Sommer viele Seitenzweige treibe.

Die jungen Aprikosenbäume können, wenn sie 1. 3. oder 4. Jahr alt sind, mit Nutzen in den Garten verpflanzet werden. Es ist zwar am besten, sie schon 1. Jahr nach dem Okuliren, ehe ihr erster Schuß verkürzet ist, zu versetzen. Man kann sie doch aber auch ohne Nachtheil noch dann versetzen, wenn sie bereits einige Jahre alt sind. Man kann sie, wie alle andere dauerhafte Bäume, vom Ende des Octobers bis zum Frühjahr, zu jeder Zeit, so oft die Erde offen ist, versetzen.

Wenn man die Stellen bestimmt hat, auf welche man sie pflanzen will; so müssen die Rabatten zu einer darzu günstigen Zeit zuförderst zubereitet und umgegraben, und wenn man eine Hauptpflanzung vornehmen will, und der Boden mager, oder sehr leicht und ausgehungert ist, zuvor eine hinrei-

chende Menge guter Dünger oder frische Leimerde einen oder zwey Spaten tief eingegraben werden. Dann müssen die zu versetzenden Bäume in der Baumschule behutsam ausgegraben, und nachdem blos die bey dieser Gelegenheit etwa zerbrochenen oder beschädigten Wurzeln beschnitten, ohne an ihren Zweigen jetzt im geringsten etwas zu beschneiden, nach der gewöhnlichen Methode versetzt werden. Sobald die Bäume eingesetzt sind, muß nicht nur, wenn es ein trockner Boden ist, und besonders wenn man im Herbst oder Frühjahr pflanzt, neben jeden Baum ein Topf voll Wasser gegoßen werden, damit sich die Erde an die Wurzeln gut ansetze, und ihre baldige Anwurzelung befördert werden möge, sondern die Zweige, welche unregelmäßig gewachsen sind, müssen auch abgeschnitten werden.

6) Vom Pfirschigbaume.

Die Pfirschige müssen eigentlich gegen Mauern gepflanzt werden; denn sie blühen und setzen

sehr

sehr zeitig im Frühjahre an, da die Witterung noch sehr kalt ist. Wenn sie also im freyen Garten stünden; so würden ihre zarten jungen Fruchtansätze von der Kälte leiden, und die Früchte ihre gehörige Vollkommenheit nicht erlangen; ja selbst die Bäume würden dann oft ihre Gesundheit verlieren. Man muß sie also meistens an die gegen Mittag zu liegenden Mauern setzen; man kann aber auch einige, um noch späterhin reife Pfirschige zu haben, gegen Morgen und Abend pflanzen. Die gegen Mauern zu pflanzenden Pfirschigbäume müssen eigentlich Zwergbäume seyn, mit ganz niedrigen und nahe über der Erde mit Zweigen besetzten Stämmen. Diese müssen 15 — 20. Fuß weit von einander stehen, und ihre Zweige, in einer Entfernung von 4. bis 5. Zoll von einander wagerecht geleitet werden. Einige kann man aber auch voll- oder nur halb- oder auch nur $\frac{1}{4}$ hochstämmig, jedoch fächerförmig ziehen, und diese an hohe Mauern, zwischen jene den untern Theil der Mauer bekleidende Zwergbäume pflan-

zen, damit sie mit ihrem Fächer den obern Theil der Mauer bekleiden.

Der Pfirschigbaum kommt in jedem guten Gartenerdreiche fort. Am besten aber ist für ihn ein fetter mit Leim vermischter Boden.

Um eine jede Sorte von Pfirschig in ihrer ächten Art fortzupflanzen, muß man sie auf junge Pflaumenstämme, oder auch auf Pfirschig- Mandel- oder Aprikosenstämme okuliren. Zur Hauptpflanzung aber okulirt man sie am liebsten auf Pflaumenstämme, weil solche am dauerhaftesten sind, und diese zieht man entweder aus Wurzelausläufern von Pflaumenbäumen, oder aus Pflaumenkernen. Wenn solche junge Stämme 2 Jahr in der Baumschule gestanden haben, pflegen sie zum Okuliren als Zwergbäume schon groß genug zu seyn, und dann okulirt man sie im July oder August $\frac{1}{2}$ Fuß über der Erde, wenn es aber halb- oder vollhochstämmige Bäume werden sollen, muß man sie erst 3 — 4. Jahr lang stehen, und mit einem geraden Schaft in die Höhe gehen lassen, und sie dann 3. 4. 5 — 6. Fuß hoch über der Erde okuliren, und

in jeden Stamm nur 1. Auge setzen. Dieses fängt im folgenden Frühjahre an zu schieben, und thut in demselben Sommer einen Schuß von 3 — 4. Fuß. Im Herbst kann ein solcher Baum, wenn es nöthig ist, schon auf die ihm bestimme Stelle gesetzt werden. Im folgenden März, da dieser erste Schuß etwa ein Jahr alt ist, muß derselbe bis auf wenig Augen verkürzet werden, damit er in dem nun folgenden Sommer zur Bildung des Fächers unten 4. 5. 6. oder mehr Seitenzweige treibe, welche auf beyden Seiten fächerförmig und wagerecht gezogen werden können.

Das Verpflanzen der jungen Pfirschigbäume im Garten muß in den Monaten October bis März bey heiterer Witterung verrichtet werden. Man kann darzu entweder solche junge Bäume nehmen, welche nach dem Okuliren erst 1 Jahr alt sind, und deren erster Schuß also noch nicht beschnitten ist; oder solche, welche in der Baumschule schon geköpft, und fächerförmig gezogen sind; oder auch, um eine Mauer mit schon wirklich tragbaren Pfirschigbäumen zu besetzen, sol-

che, welche in der Baumschule schon tragbar geworden sind.

Solche zu versetzende junge Pfirschigbäume grabe man mit voller Wurzel aus, schneide die abgebrochenen Stücke ihrer Wurzeln weg, verstutze einzelne gar zu lang ausschweifende Wurzeln, beschneide aber an ihrem Zweigen jetzt nichts, pflanze sie, wie schon gesagt, 18 — 20. Fuß weit, und befestige ihre Zweige an den an die Mauer genagelten Spalierlatten.

Wenn die Spalier-Pfirschigbäume so jung in den Garten gepflanzt sind, daß ihr im ersten Jahre nach dem Okuliren gethaner Schuß in der Baumschule noch nicht verkürzet ist; so muß solcher, wie schon gesagt worden, im März auf einige wenige Augen verstutzet werden, damit er unten Seitenzweige treibe. Die Seitenzweige, welche er dann in diesem 2ten Jahre nach dem Okuliren treibt, müssen den ganzen Sommer über an der Mauer in ihrer völligen Länge fortgeleitet, und erst im folgenden Winter oder Frühjahre so verkürzet werden, daß sie im Ganzen nur 8. 10 — 12. Zoll, die un-

tersten aber etwas länger bleiben; oder man kann auch im Sommer einigen neuen diesjährigen Schüßen die Spitze abkneipen, um von Jahr zu Jahr eine größere Anzahl niedriger Seitenzweige zu bekommen, damit der Fächer eine gut ausgebreitete Gestalt erhalte, und mit wagerecht geleiteten Seitenzweigen, welche sich auf beyden Seiten in gleicher Anzahl befinden, und 4 — 5. Zoll von einander entfernet seyn, den Sommer über auch in ihrer völligen Lage fortgeleitet, und im folgenden Winter, nach der weiter unten erfolgenden Anweisung, nach Beschaffenheit ihrer Stärke mehr oder weniger verkürzt werden müssen, ganz von unten auf immer höher hinauf regelmäßig zunehme.

Wenn nun der Baum seine rechte Gestalt hat; so muß er sowohl im Sommer als im Winter folgendergestalt behandelt werden: Im Sommer gehe man die Pfirschigbäume jährlich im May, Juny und July durch, und bringe die diesjährigen neuen Schüsse in Ordnung. Alle vorn herausgetriebene Knospen und Schüsse, und überhaupt alle übrige unregelmäßige junge

Schüsse ingleichen alle Wasserreiser reibe man ab, oder schneide sie weg, damit nicht nur die freye Luft überall Zugang habe, und die jungen Früchte des Einflusses der Sonne genießen können, sondern auch der Baum aller unnöthigen und überflüßigen jungen Schüße entlediget werde. Von den mäßig starken und regelmäßigen neuen Seitenschüssen aber lasse man zu Fruchtreisern für das künftige Jahr eine genugsame Anzahl stehen; schneide nur diejenigen weg, welche zu häufig stehen, und unnöthig sind; und leite die beyzubehaltenden regelmäßigen neuen Schüsse, an der Mauer befestigt, bis zum künftigen Winterbeschneiden, in ihrer natürlichen Länge fort. Im Winter ist bey dem Beschneiden dieß die Hauptsache, daß man von den im vorigen Sommer in Vorrath behaltenen neuen Schüssen überall an dem Baume von unten bis oben hinauf, in einer regelmäßigen Entfernung von einander, die besten und regelmäßigsten zu Fruchtreisern für das folgende Jahr auswählt. In dieser Absicht muß man an jedem der wagerechten Zweige, welche im vorigen Jahre getragen haben, jetzt wenigstens

einen

einen jungen Schuß, oder wenn Raum genug, oder eine Lücke vorhanden ist, auch wohl 2 oder mehr derselben, beybehalten. Man muß darzu die hofnungsvollsten, und diejenigen, welche die beste Stellung haben, auswählen, und dann alle diejenigen, die nun überflüßig befunden werden, wie auch alle diejenigen, welche zu frech gewachsen sind, und keine gute Stellung haben, oder gar zu schwach sind, glatt am Holze wegschneiden. Nicht weniger muß man auch die meisten vorjährigen Fruchtreiser sowohl, als auch alte Aeste, bis über den besten an ihnen befindlichen jungen Schuß abnehmen, auch einzelne alte, lange, nackte ästige Zweige, welche keine junge Schüße getrieben haben, entweder ganz weg, oder über einem guten jungen Seitenschusse, oder über einem solchen bessern jüngern Zweige, welcher junge Schüsse getrieben hat, abnehmen, auch alles todte Holz und Stümmel ausschneiden. Mit einem Worte: Alles unnütze und schlechte Holz muß weggeschnitten werden, damit die beyzubehaltenden neuen Fruchtreiser gehörigen Raum bekommen, welche denn, so wie man mit der Arbeit

beit weiter fortrückt, nach der noch in der Folge zu gebenden Vorschrift, mehr oder weniger verkürzt werden müssen. Zuvor ist aber noch folgendes zu merken: Die jungen kleinen Seitenzweige, welche sich an den zu Fruchtreisern für das künftige Jahr ausgewählten vorjährigen Schüssen etwa befinden, müssen insgesamt weggeschnitten werden. Dagegen aber kann man die kleinen Augen- oder Fruchtträger, welche sich wohl an 2 jährigem Holze zu erzeugen pflegen, stehen lassen, weil solche oft gute Pfirschige tragen. Wenn man nun mit der Arbeit so weit gekommen ist; so muß man noch die meisten der zu Fruchtreisern für das künftige Jahr beybehaltenen jungen Schüsse etwas verkürzen, damit sie gezwungen werden, aus ihrem untern Augen neue Fruchtreiser für das künftige Jahr zu treiben. Wenn dieses unterlassen wird; so thun sie nur an ihrem obern Ende neue Schüsse, bleiben aber nach unten zu nackt. Um diesem vorzubeugen, muß man sie nach Beschaffenheit ihrer Stärke etwas verkürzen, die mäßig starken zu 8. 10 — 12. Zoll, die stärkern zu

12 — 15. Zoll, und die allerstärksten zu 15 — 18. Zoll bis 2 Fuß lang. Sehr starke junge Schüsse aber an vorzüglich stark schossenden Bäumen muß man verhältnißmäßig noch länger lassen, weil solche freche Schüsse, wenn sie zu sehr verkürzt werden, nur noch immer stärker ins Holz treiben, und dagegen keine Früchte tragen. Auch muß man die zu verkürzenden neuen Fruchtreiser nicht unter allen Blütaugen, sondern über einem doppelt kommenden Blütauge verstutzen. Sobald die Arbeit an einem Baume ganz vollendet ist; so muß derselbe sogleich wieder an dem Spaliere befestigt werden.

7) Vom Quittenbaume.

Dieser Baum trägt sehr viel Früchte, zumal wenn man seinem Wachsthume völlige Freyheit läßt, sich mit seinen Zweigen ringsumher auszubreiten. Sie sind so dauerhaft, daß sie fast allenthalben gut fortkommen; am besten aber gedeihen sie in feuchten Boden, weswegen man sie auch wohl um den Rand der Teiche und Wassergräben ausserhalb der Gärten pflanzt.

Sie lassen sich sehr leicht durch Wurzelausläufer, abgeschnittene Zweige, Absenker, und allenfalls auch durchs Pfropfen und Okuliren vermehren.

Durch Wurzelausläufer. Man grabe im Herbst, Winter oder Frühjahr die an alten Quittenbäumen befindlichen Ausläufer aus, pflanze solche reihenweise in die Baumschule, und ziehe sie, wenn sie hochstämmig werden sollen, mit einem 4 — 6. hohen Schaft.

Durch abgeschnittene Zweige. Man schneide im Herbst oder Frühjahr von ihren Zweigen junge Schüsse ab, stecke solche auf ein schattiges Beet, pflanze sie im folgenden Herbst, wo sie Wurzeln haben, in die Baumschule, und behandle sie wie Wurzelausläufer.

Durch Absenker. Man beuge im Herbst schickliche niedrige junge Zweige in die Erde. Sie wurzeln sehr leicht, und können schon im folgenden Jahre abgenommen werden. Dann behandle man sie, wie schon gesagt worden.

Durch Pfropfen und Oculiren. Wenn man gewisse besondere Sorten hat, wel-

che

che man gern in ihrer ächten Art vermehren, und noch mehr veredeln möchte; so okulire oder pfropfe man solche auf Quitten- oder Birnstämme; sie werden auch dann viel eher tragbar.

In den Obstgärten setzt man die Quittenbäume 20 Fuß weit von einander, und läßt ihrem Wuchse Freyheit, damit sie gute Kronen bekommen, ausser daß nur einzelne sehr unregelmäßige oder umherschweifende Zweige in Ordnung gebracht werden. Alle ihre übrigen Zweige aber müssen im Ganzen ohne verschnitten zu werden fortwachsen.

8) Vom Mispelbaume.

Man kann sie zwar aus ihren steinartigen Kernen ziehen. Wenn man sie aber durchs Pfropfen und Oculiren fortpflanzt; so bleibt nicht nur jede Sorte in ihrer ächten Art, sondern sie tragen dann auch eher. Auch kann man sie durch Absenker fortpflanzen.

Aus Kernen. Man bringe solche im November oder December 1 Zoll tief, oder noch etwas

was tiefer in die Erde, und zwar in leichten Boden, da sie denn meistens im folgenden Frühjahre aufgehen. Wenn die junge Stämme 1 oder 2 Jahr alt sind; so versetze man sie in die Baumschule, ziehe daselbst diejenigen, welche halb- und vollhochstämmig werden sollen, mit einem 4 bis 6 Fuß hohen Schaft, und lasse sie dann am Gipfel Zweige treiben, und die Krone machen.

Durch Pfropfen und Okuliren. Man pfropfe und okulire bekannte gute Sorten entweder auf Mispel- Birn- Quitten- oder Weißdornstämme, zu hochstämmigen Bäumen auf solche Stämme, welche schon einige Fuß hoch sind, und behandle solche nach der Absicht, zu welcher man sie zieht, wie gepfropfte und okulirte Aepfel- und Birnbäume.

Durch Absenker. Man beuge im Herbst, Winter oder Frühjahr niedrige junge Zweige nach der gewöhnlichen Methode in die Erde; pflanze solche im folgenden Herbst in die Baumschule, und behandle sie wie die aus den Kernen gezogenen jungen Stämme.

Wenn die Mispelbäume in der Baumschule die gehörige Größe erlangt haben; so pflanze man sie auf jede beliebige Stelle im Garten 20 Fuß weit von einander, lasse sie im Ganzen frey fortwachsen, und nehme ihnen, wie bey andern hochstämmigen Bäumen, nur einzelne ganz unregelmäßige oder zu sehr umherschweifende Zweige.

Die Früchte reifen zu Ende des Octobers und zu Anfange des Novembers. Dann müssen sie vom Baume abgenommen, und damit sie eßbar werden, zum Theil in feuchte Kleien, zum Theil in trocknes Stroh gelegt werden. Die in Kleien gelegten pflegen dann schon binnen 14 Tagen oder 3 Wochen, die übrigen aber nachher nach und nach weich und eßbar zu werden.

9) Vom Wallnußbaume.

Dieser Baum ist sehr dauerhaft, und kommt sowohl in einem niedrigen als hohen, ja fast in jedem Boden fort; ein mit Leim vermischtes Erdreich ist ihm das angenehmste.

Gewöhnlich zieht man ihn aus seinen Nüssen, wiewohl man, weil die aus Nüssen gezogenen Bäume leicht ausarten, bey dieser Art seiner Erziehung nie gewiß seyn kann, daß man die rechten Sorten ächt wieder bekommen werde. Wenn man ihn inzwischen aus Nüßen ziehen will; so sammelt man eine Anzahl der besten, größten, dünnschäligsten, wohlschmeckendsten, und völlig reifen Wallnüße, verwahret solche bis in den Februar im trocknen Sande, und legt sie dann in einen etwas leichten Boden, in 3 Zoll tiefe Furchen, 1. Fuß weit von einander. Sie liegen 4. 6 — 8. Wochen in der Erde, ehe sie aufgehen, werden in demselben Sommer ½ Fuß hoch, auch wohl etwas höher, und können schon im ersten oder zweyten Herbste oder Frühlinge versetzt werden. Nachdem man sie ausgegraben hat, muß ihnen die Pfahlwurzel etwas verstutzt, und sie in die Baumschule in 3 Fuß weit von einander entfernte Reihen versetzt werden. Man zieht sie vollhochstämmig mit einem einfachen geraden Schaft von 6. Fuß hoch und darüber, und läßt ihnen

Frey-

Freyheit, am Gipfel Zweige zu treiben, und eine dichte Krone zu bilden, bis sie zuletzt auf die ihnen bestimmte Stelle versetzt werden.

Wenn sie 7 — 8. Jahr alt sind, fangen sie an, Früchte zu tragen.

Sind diese jungen Bäume 6 — 12. Fuß hoch; so können sie schon in Gärten verpflanzt werden. Das Versetzen muß entweder dann geschehen, wenn sie ihr Laub so eben abgeworfen haben, oder in der Zwischenzeit nachher bis in den März. Man gräbt sie dann mit voller Wurzel aus, schneidet die zerbrochenen Stücke der Wurzeln ab, läßt ihre Kronzweige unverkürzt, pflanzt sie auf die ihnen bestimmte Stelle 30 — 40. Fuß weit von einander, und befestigt sie an beygesetzte Pfähle.

Sind sie auf die ihnen bestimmte Stelle einmal verpflanzt; so bedürfen sie nachher fast gar keiner fernern Wartung. Man lasse ihre Krone rings umher, so wie es ihre Natur mit sich bringt, Zweige treiben, und nehme ihnen nur einzelne gar zu unregelmäßige, oder niedrig her-

abhangende, oder zu lang abwärts wachsende Zweige.

10) Vom Kastanienbaume.

Dieser Baum ist sehr dauerhaft, kommt in jedem Boden, und selbst in einer offenen Lage fort, und verdient, zumal wenn man einen ausgedehnten Platz zu bepflanzen hat, in eine Sammlung von großen hochstämmigen Fruchtbäumen aufgenommen zu werden. Man kann ihn um den Rand der Obstgärten oder in Alleen setzen, und ihn hier mit Wallnußbäumen abwechseln lassen, jeden Baum 30 — 40. Fuß weit, oder auch noch weiter von dem andern. Sobald er nur einigermaßen herangewachsen ist; so fängt er an, reichlich Kastanien zu tragen, welche denen, so jährlich aus Spanien und Portugall gebracht werden, an Güte oft wenig nachgeben.

Man kann ihn in großer Menge sowohl durch seine Früchte, als auch, um die rechte Sorte ächt zu erhalten, durch Pfropfen fortpflanzen.

Durch

Durch Früchte. Man suche im Herbst oder im Winter eine Anzahl fremder, gut reif gewordener, vollausgewachsener, und gesunder Kastanien zu bekommen, verwahre solche bis im Februar im Sande, und stecke sie dann reihenweise 2 — 3. Zoll tief in die Erde. Nach 6 — 8. Wochen gehen sie auf. Wenn dann die jungen Stämme 1 — 2. Jahr alt sind; so versetze man sie in die Baumschule reihenweise 3. Fuß weit, und ziehe sie in derselben mit einem geraden und reinen 6 — 7. Fuß hohen Schaft, nehme ihnen alle an dem Schafte hervorkommende Seitensproßen, verkürze keinesweges den Gipfel, lasse ihnen völlige Freyheit, über der zuvor gemeldeten Höhe Zweige zu treiben, und eine dichte Krone zu machen, und verkürze ihnen anfänglich höchstens nur diesen oder jenen unregelmäßigen oder weit umherschweifenden Zweig, damit die Krone regelmäßig werde.

Durch Pfropfen. Man pfropfe Reiser von ächten großen Kastanien auf Kastanienkernstämme, und ziehe solche dann, nach der zuvor gegebenen Vorschrift, hochstämmig. Wenn

nun die entweder aus Nüßen gezogenen oder gepfropften jungen Bäume eine Höhe von 6 — 8. Fuß erlangt haben; so verpflanze man sie, in der zuvor angezeigten Weite, auf die ihnen bestimmte Stelle, beschneide in der Folge nichts an ihnen, ausser, wenn es nöthig ist, und lasse sie übrigens frey fortwachsen.

11) Vom Weinstocke.

Er ist sehr dauerhaft, und kommt fast in jedem Boden gut fort. Wenn er aber einen trocknen, leichten und warmen Boden hat; so werden die Trauben nicht nur eher reif, sondern auch vollkommener und wohlschmeckender. Wenn also eine mit Wein zu bepflanzende Rabatte einen von Natur schweren, thonichten und feuchten Boden hat; so muß solcher zuvor durch einen Zusatz von leichten und trocknen Erdarten verbessert werden, z. B. mit leichter sandiger oder steiniger Erde, Kalchschutt, Steinkohlenasche u. s. w. welche nicht nur in den Grund der Rabatte eingearbeitet, sondern auch mit ihrer natürlichen Erde vermischet werden müssen.

Die

Die Vermehrung des Weinstocks geschieht durch Absenker, auch abgeschnittene Stücke von jungen einjährigen Ranken. Die jungen Stöcke werden in 2 — 3. Jahren tragbar, wiewohl die Absenker oft schon im folgenden Sommer tragen.

Durch Absenker. Man wähle im Herbst, Winter oder Frühjahre einige starke niedrige junge Ranken, oder solche junge Zweige, welche mit jungen Ranken versehen sind, mache eine längliche 5 — 6. Zoll tiefe Oefnung in der Erde, beuge die Ranke in dieselbe hinein, befestige sie in derselben mit Hacken, fülle die Oefnung wieder mit Erde zu, und kürze die herausstehenden Enden zu 3 — 4. Augen ab. Solche Absenker schlagen leicht Wurzel, treiben im folgenden Sommer Ranken, können schon im folgenden Herbst abgenommen, und dann sogleich auf die ihnen bestimmte Stelle gesetzt werden. Man muß aber im folgenden Winter an den Ranken, welche sie im vorigen Sommer getrieben haben, so viel abschneiden, daß sie nur 3. 4 — 5. Augen behalten, und die neuen Ranken,

welche sie im folgenden Sommer aus den ihnen gelassenen Augen treiben, im Ganzen nicht verkürzen, sondern bis zum folgenden Winter unbeschnitten fortleiten, und dann eben so, wie im vorigen Winter, beschneiden und behandeln.

Durch abgeschnittene Ranken. Hierzu schicken sich keine andern, als solche, welche erst im vorigen Sommer getrieben sind, und von diesen nur ihr unterer und mittlerer Theil, an welchem das Holz am stärksten und reifsten ist. Solche Ranken schneide man im Herbst, oder zeitig im Frühjahr in lauter Stücke von ohngefehr 3 Knoten, und setze diese bis fast an die Spitze, so daß nur ein Auge über der Erde bleibe, und solches fast dicht auf der Erde stehe, entweder sogleich ein für allemal auf die für einen Weinstock bestimmte Stelle, und behandle sie daselbst so, wie zuvor in Absicht auf die Absenker vorgeschrieben ist, oder man pflanze sie erst in die Pflanzschule in 3. Fuß weit von einander entfernte Reihen, und in den Reihen selbst 1. Fuß weit, halte sie vom Unkraute rein, und begieße sie im Sommer. Sie schlagen leicht Wurzel,

zel, und treiben dann Ranken, welche man ihnen bis zum Winter unverkürzet lassen, dann aber dieselben zu 2 oder 3 Augen verkürzen, und sie fernerhin nach der schon für die Absenker gegebenen Vorschrift behandeln muß.

Die Verpflanzung der jungen Weinstöcke kann vorgenommen werden, wenn sie 1. 2. oder mehrere Jahre alt sind. Die jüngern Stöcke sind darzu doch aber den ältern allezeit vorzuziehen. Die beste Zeit darzu sind die Monate November bis März, so oft in dieser Zwischenzeit die Erde offen ist. Man grabe sie dann mit voller Wurzel aus, verstutze nur einzelne, zerbrochne, oder zu weit ausschweifende Wurzeln, verkürze ihre Ranken, wenn es noch ganz junge Pflanzen sind, zu etwa 3 Augen, wenn sie aber schon älter sind, zu 3. 4. 5. und mehr Augen, pflanze sie dann an die Mauer oder Spalier 10 — 15. Fuß weit auseinander, wenn es aber an Raum fehlt; so setze man einige in den leeren Zwischenraum zwischen Pfirschige und dergl. begieße sie, damit sich die Erde an ihre

Wurzeln anschliesse, und sie desto leichter anwurzeln mögen, und befestige die Ranken.

Die Wartung der verpflanzten Weinstöcke kommt auf folgende Stücke an: 1) man kann sie, je nachdem es der an der Mauer vorhandene Raum zuläßt, entweder wagerecht oder aufrecht ziehen, 2) weil sie in jedem Sommer viel neue Ranken treiben; so müssen ihre Haupt- oder Mutterzweige so gezogen werden, daß sie wenigstens 10 — 12 Zoll weit von einander stehen, damit Raum genug vorhanden seyn möge, sowohl den jedesmaligen diesjährigen Fruchtreben, als auch andern regelmäßigen zur künftigen Jahrstracht beyzubehaltenden jungen Ranken, zwischen ihnen eine Stelle zu geben, 3) da sie im jedem Jahre ungleich mehr neue Ranken treiben, als Raum vorhanden ist, oder als man, ohne die Regelmäßigkeit zu verletzen, beybehalten kann; so muß man sie, um sie in Ordnung zu erhalten, in jedem Sommer und Winter beschneiden.

Im Sommer muß man sie, um die neuen diesjährigen Ranken zu ordnen, oft durchgehen.

Der

Der Anfang darzu muß früh im May, oder so bald gemacht werden, als an den Fruchtreben Traubenbüschel sichtbar werden, und ehe noch die Ranken verwirrt durch einander wachsen, weil man sonst nachher nicht nur fast nicht weiß, wie man sie wieder in Ordnung bringen soll, sondern auch die Trauben selbst, welche zur Beförderung ihrer Reife so viel wie möglich Sonne haben müssen, darunter sehr leiden. Um dieser Ursache willen muß man früh im Sommer den Anfang machen, alle sehr schwache, weit ausschweifende, offenbar unfruchtbare, und überhaupt alle andere unnütze neue Ranken, und besonders diejenigen, welche aus dem alten Holze hervortreiben, (es wäre denn daß sie zur Ausfüllung einer Lücke nöthig wären,) wegzunehmen, alle gute Fruchtreben, an welchen sich Traubenbüschel entwickeln, beybehalten, nicht weniger, um im künftigen Winter desto besser auswählen zu können, eine gehörige Anzahl anderer regelmäßiger starken jungen Ranken zu Mutterranken für das künftige Jahr zur Reserve stehen lassen, zu gleicher Zeit aber alle übri-

ge vorkommende überflüßige oder unnöthigen neue Ranken, wie auch alle die kleinen Nebenranken, welche an den zur Reserve beybehaltenen jungen Ranken hervorkommen, wegnehmen, die beyzubehaltenden jungen Ranken, sobald sie lang genug sind, in ihrer natürlichen Lage befestigen, und im July auch wohl den diesjährigen Fruchtreben, damit ihre Trauben desto mehr Nahrung bekommen, die Spitzen abkneipen, solche Ranken aber, welche keine Fruchtreben sind, nach ihrer natürlichen Länge so lang, als es thunlich ist, fortleiten. Denn wenn diese zu früh verkürzt werden, so treiben sie zur Seite unendlich viel neue unnütze Schüsse, welche den ganzen Weinstock nicht nur drängen, sondern auch den Augen, welche im folgenden Jahr Fruchtreben treiben sollen, sehr nachtheilig sind; daher sie denn im Ganzen bis an den Winter soweit in die Länge, als Raum vorhanden ist, fortgeleitet werden müssen.

Ist diese Arbeit des Sommerbeschneidens vollendet; so muß man fortfahren, die Weinstöcke aller 8. oder 14 Tage durchzugehen, um

zufäl-

zufällige Unregelmäßigkeiten wieder in Ordnung zu bringen, alle nachher aufs neue herausgetriebene Schüsse wegzunehmen, und die beybehaltenen regelmäßigen neuen Ranken, so wie sie länger werden, zu befestigen, damit der Stock eine regelmäßige Gestalt behalte, und Sonne und Luft zur Beförderung der Reife und der Güte der Trauben freyen Zugang haben, wozu man ihnen, wenn sie zur rechten Zeit gehörig reif werden sollen, alle nur mögliche Hülfe verschaffen muß.

Das Winterbeschneiden hingegen kann von der Zeit an, da die Weinstöcke das Laub verlieren, bis ins Frühjahr, zu jeder Zeit vorgenommen werden. Der Zweck desselben ist, theils die im vorigen Sommer in Reserve beybehaltenen jungen Ranken, welche im folgenden Jahr Fruchtreben treiben sollen, in Ordnung zu bringen, theils diejenigen alten langen Zweige, welche nackt sind, über einem niedrigen Zweige abzunehmen, um den in ihre Stelle anzuziehenden neuen Ranken Raum zu verschaffen. In dieser Absicht muß man eine genugsame Anzahl der regelmäßigsten und stärksten, und vorzüglich

der

der an dem einjährigen Holze stehenden, im vorigen Sommer in Reserve beybehaltenen jungen Ranken, zur künftigen Jahrestracht auszuwählen, und zwar solche, welche zwischen den Hauptzweigen in einer schicklichen Entfernung von einander regelmäßig von unten herauf auf einander folgen, und im Ganzen an jeder vorigjährigen Ranke eine, oder wenn es wegen des etwa vorhandenen Raumes nöthig seyn sollte, 2. junge Ranken stehen lassen, alle überflüßige junge Ranken aber, ingleichen alle schwache und unregelmäßige, wie auch einen Theil der vorjährigen Fruchtreben über solchen jungen Ranken, welche ihre Stelle ersetzen und auf eine schickliche Art beybehalten werden können, wegnehmen, nicht weniger alte Zweige, welche kein junges Holz haben, oder über die Mauer weggewachsen sind, über ihrem besten Seitenzweige, oder über der besten an ihnen befindlichen jungen Ranke, wegschneiden, um für die beybehaltenen jungen Fruchtreben, welche in einer Entfernung von 10 — 12. Zoll von einander befestigt werden müssen, wie auch für

ein

ein Leitreis für jeden Hauptzweig, und für einige von unten herauf neu anzuziehende Ranken Raum zu gewinnen, auch so, wie man mit der Arbeit weiter fortrückt, alle für das zukünftige Jahr beybehaltene junge Ranken, nach dem Verhältniß der Stärke des Stockes, auf 3 oder 4 bis 6 oder mehr Augen verkürzen, oder solche auch, wenn es nöthig seyn solte, höher hinauf in eine Lücke eintreten zu lassen, noch etwas länger laßen, und das Verkürzen einer Ranke allezeit gerade über einem Auge vornehmen, auch den Schnitt schräge und aufwärts thun. Sobald die Arbeit vollendet ist, müssen alle Zweige und Ranken wiederum, je nachdem es der Raum zulassen will, entweder wagerecht, oder etwas aufrecht, und zwar damit die künftig jährigen Fruchtreben zwischen ihnen vollen Raum haben, in einer Entfernung von wenigstens 10 — 12 Zoll weit von einander befestigt werden. Wenn etwa ein Theil der Mauer unten von tragbarem Holze entblößt seyn solte; so kann man einige darzu schickliche Zweige in die Erde beugen, welche denn bald Wurzel schlagen, und den leeren Platz bekleiden.

12) Vom

12) Vom Tabacksbau.

Das Gewächs, welches einen Landwirth in wenig Jahren reich machen kann, ist der Taback. Nie hat man eine Frucht gekannt, die ihm seine Arbeit reichlicher belohnet hat. Es ist aus der Erfahrung bekannt, daß ein Morgen von 160 □ Ruthen 8. 10 — 15. Centner Taback gebracht hat. Man rechne nur 10. Centner durchgängig, und jeden zu 10. Thaler; so erhält man schon 100. Thaler. Hieraus erhellet, daß jeder Morgen mit Taback bepflanzet 6 mal mehr einträgt, als ein dergleichen Stück Land mit Roggen.

Den Saamen säet man in Mistbeete, welche an einem Sonnenreichen Orte liegen, zu Anfange des Monat März. Die Größe und Anzahl solcher Saamenbeete werden nach der Quantität der Aecker, welche man bepflanzen will, bestimmt. Zu einem Morgen von 160 □ Ruthen wird ein Beet von 18. Schuhe lang und 6 Schuhe breit erfordert.

Damit

Damit aber die Saamenbeete der Verheerung der rauhen Witterung nicht ausgesetzt seyn; so ist es nöthig, daß dieselben mit Fensterrahmen, welche anstatt gläsernen Scheiben, wenn diese zu kostbar wären, mit starkem Papier beklebt seyn können, welches sodann mit Leinöl getränkt wird, damit die Sonnenstrahlen desto besser durchdringen, und der Regen ablaufe, versehen werden. Die Einfaßung dieser Beete, wo die Rahmen darauf zu liegen kommen, müssen 1 Schuh über der Erde und abhängig angelegt werden, dergestalt daß sie von vorne nach der Mittagsseite nur 1 Schuh, nach der Nordseite aber ½ Schuhhoch sind, damit die Pflanzen Raum zum wachsen haben, und der Regen ablaufen könne.

Die Beete müssen 1½ Schuh tief ausgegraben werden, welche man erstlich 1 Schuh tief mit gutem Pferdemist und Gärberlohe ausfüllt, hernach mit guter Gartenerde 6 Zoll hoch bedeckt, den Saamen, welcher einige Tage zuvor angefeuchtet worden, darauf säet, und noch ½ Zoll hoch durchsiebte gute Erde darauf schüttet.

Zum Begießen der Pflanzen ist Regenwasser das beste, hingegen Brunnenwasser das schlechteste. Wer aber das erstere nicht immer haben kann, der bediene sich eines reinen Bachwassers.

Unter der Zeit, da die Pflanzen in den Mistbeeten wachsen, müssen die Aecker, wo man den Taback pflanzen will, gehörig gedüngt, gegraben und zu Beete zubereitet werden.

Die Düngung, so im ganzen Pflanzenreiche gleichsam die Seele des Gewächses ist, muß vorzüglich bey dem Taback in größerer Quantität verschwendet werden; denn wenn man einen Tabacksacker nicht besser düngen wollte, als einen Fruchtacker; so würde der Taback niemals diejenige Vollkommenheit erlangen, die er doch würklich unter diesem Himmelsstriche hervorbringen kann.

Was die Güte des Düngers zum Taback betrift; so ist Schafmist der beste; denn der Unterschied zwischen 2 Aecker, wovon der eine mit Schafdünger und der andere mit Rindviehmist gedünget worden, ist so groß, daß man es kaum

glauben

glauben kann, wenn man den Unterschied nicht selbst auf dem Felde gesehen hat; denn der Taback unterscheidet sich nicht allein in der Farbe, sondern auch vorzüglich in der Größe und Dicke der Blätter. Auf einen Morgen von 160 □ Ruthen bringt man, wenn der Acker im guten Stande noch ist, 3 gute 2 spännige Fuder Schafmist. Wer den Acker nicht mit besagtem Dünger verbessern kann, der bediene sich Pferde- und Kuhmistes zu gleichen Theilen.

Ist nun der Acker gedüngt; so wird der Dünger sogleich untergegraben oder untergeackert, damit die Luft und Sonne die beste Kraft nicht erst ausziehe. Beßer wäre es, wenn die Tabacksäcker statt des Pflügens mit dem Grabscheite bearbeitet würden, weil die Erde durch das Graben viel lockerer wird als durch das Pflügen, wo noch immer Schollen übrig bleiben.

Wenn nun der Dünger gehörig untergebracht worden ist; so werden nunmehro die Rabatten angelegt. Bey diesem Geschäfte muß vor allen Dingen die Lage des Ackers beobachtet werden, ob er hoch oder tief, und ob er sehr von

der Mittagssonne beschienen wird. Die guten Tabacksäcker erfordern eben die nemliche Lage wie die Weinberge, nemlich daß sie abhängig, und die volle Mittagssonne haben. Den Acker theilt man zu Rabatten ab, jede solcher Rabatten muß 4. Fuß, und der Fußsteig oder Gang, welcher zwischen 2. Rabatten durchgeht, 1. Schuh breit seyn. Ist diese Abtheilung in Ordnung und nach einer Schnur geschehen; so fängt eine Person an, den ersten Fußsteig auszugraben, und wirft die Erde von der Tiefe eines halben Schuhes auf die Rabatte, und die andere Person fängt auch zugleich den 2ten Fußsteig an, auf die nemliche Art auszugraben, und wirft seine Erde auf die nämliche Rabatte. Während dieser Arbeit muß von den Arbeitern fleißig wahrgenommen werden, daß die Rabatten eine Böschung oder Schiefung auf den Seiten bekommen, daß sie nämlich oben nur 2. Schuhe breit bleiben, damit nun die Erde, wenn sie ohnehin noch nicht vom fetten Dünger ganz speckig und schmierig ist, wie sie seyn muß, nicht wieder herunterfalle; so müssen die Seiten, wie

auch

auch die Oberfläche der Rabatte immer mit der Fläche des Spatens beständig geschlagen werden, auch muß man dahin sehen, daß die Rabatten eine gerade Höhe bekommen. Es wird daher im ersten Gange nur die Hauptanlage gemacht, und wenn diese Rabatte ganz durchzogen ist; so kehren die Arbeiter um, übersehen die gemachte Rabatte, und nehmen in Acht, wo sie ungleich ist, und damit sie von den beyden langen Seiten nach der Mitte zu ein wenig erhöhet werde, damit bey Regenwetter kein Wasser darauf stehen bleibe. Wenn der Acker eine doppelte Länge eines Morgens hat; so dürfen die Rabatten nicht in einen Faden fortgezogen werden, sondern müssen auf die 80. bis 100. Schuhe abgeschnitten, und ein Querweg von 2½ Schuh breit gemacht werden, welcher nicht allein darzu dient, um in die Plantage hineinzugehen, sondern auch darzu, daß eine Hecke kann darum geführet werden, welche die Süd- und Nordwinde aufhält, und daher auch Windhalter genennt werden. Diese Windhalter werden nicht allein angelegt, um Süd- und Nord-

winde abzuhalten, sondern es müssen auch welche von der Ost- und Westseite angelegt werden, damit die ganze Plantage geschirmet werde; denn jedermann, wer Taback gepflanzet hat, wird wissen, wie gefährlich es um den Taback aussieht, wenn sich im Juny, July und August starke Winde erheben, welche die zarten Blätter zerknicken, auch sogar mit der Wurzel herausreißen, daß die ganze Hofnung des Pflanzers vereitelt, und er um alle angewandte Mühe und Kosten auf einmal gebracht ist. Wenn man also bey einem Orte ein besonderes Feld zum Tabacksbau für beständig anlegen will; so ist es nöthig, daß dergleichen Felder ringsherum mit Weiden und dergleichen Bäumen besetzt werden, woran sich die rauhen Winde brechen, inwendig aber in gehöriger Entfernung noch leichtere Hecken von dürrem Holze müssen verfertigt werden, wodurch eine gemäßigte Gartenluft zuwege gebracht wird.

Sind nun die Rabatten nach vorhergehender Anweisung zugerichtet; so fängt man gleich an, ehe die Erde wieder trocken wird, die Pflan-

zen

zen zu setzen, welches von der Mitte des Monat May bis zu Anfange des Juny geschehen muß; denn wenn die Pflanzen nicht zu dieser Zeit versetzt werden; so muß man befürchten, daß die Blätter nicht die gehörige Reife erlangen.

Was nun das Pflanzen selbst betrift; so nimmt man zuförderst ein Körbgen voll von den jungen Pflanzen, welche nicht zu klein seyn dürfen, sondern schon etliche Blätter haben müssen. Wenn sie die Größe der Salatpflanzen haben; so sind sie groß genung. Jede Pflanze setzt man 2 ½ Schuh weit von der andern, sollte der Acker aber etwas geringe seyn; so ist 2 Schuh Weite genung. Ehe man aber die Pflanzen setzt; so ist nöthig, daß auf dem Platze, wo eine Pflanze zu stehen kommt, ein wenig Taubenmist gestreuet wird, weil sich unter dem Setzen immer einige Körner davon mit in das Loch, das mit dem Finger, und nicht mit einer Hacke muß gemacht werden, hineindrücken, welche das Wachsthum ungemein befördern. Bey dem Ausheben der Pflanzen aus dem Mistbeete aber

muß man behutsam seyn, daß die Erde von den Wurzeln nicht abgeschüttelt wird.

In den ersten 8 — 14. Tagen ist auf den Tabacksstücken keine andere Arbeit, als daß man täglich einmal nachsehe, ob die jungen Pflanzen gut fortkommen. Findet man, daß einige verwelkt, erfroren, oder sonst Schaden gelitten haben; so setzt man gleich andere an ihre Stelle. Nach Verlauf abermaliger 8 — 14. Tage, wenn die Pflanzen anfangen, staudig zu werden; so fängt man an, dieselben zu behäufeln, so daß der Stengel immer bis an die Blätter mit Erde beschüttet ist.

In vielen Gegenden, wo beständig Taback gebauet wird, findet sich ein Insect, welches den Nahmen Tabacksfloh führt, und braunroth aussieht, ein, und zerfrißt die Wurzeln der jungen Pflanzen dergestalt, daß oft ganze Felder dadurch verheeret werden. Wider dieses Ungeziefer ist kein besser Mittel, als daß man neben der Pflanze mit dem Finger ein Loch mache, und ein wenig Tabacksstaub, den man in allen Tabacksfabricken bekommen kann, in das Loch streue, wovon er sogleich stirbt. In denjenigen Gegenden,

genden, wo dieses Insect sich oft einfindet, pflegt man die Aecker gleich vom Anfange bey dem Setzen der Pflanzen mit gedachtem Tabacksstaube zu überstreuen; dieser Tabacksstaub ist nicht allein ein Mittel gegen dieses Insect, sondern auch gegen die Schnecken, die ebenfalls die Pflanzen gerne abfreßen.

Wenn nun nach Verlauf einiger Wochen die Pflanzen zu einer gehörigen Größe in die Länge und Breite herangewachsen sind; so fängt man an, die Herzen aus den Pflanzen zu brechen, damit sie nicht in Saamenstengel schießen. Weil aber nicht alle Pflanzen einerley Wachsthum haben; so kann diese Arbeit auch nicht auf einmal verrichtet werden. Man muß daher Sorge tragen, daß sich das Herz des Stengels nicht würklich zum Saamenstengel formire, in welchem Falle den Blättern alles fernere Wachsthum beraubt würde. Diejenigen Stengel hingegen, welche man zu Saamen will stehen lassen, müssen das Herz behalten; man wählt daher einige der schönsten Pflanzen, die man schießen läßt, jedoch dürfen selbige auch nicht zu dichte bey einan-

der stehen, weil ein solcher Stengel eine große Krone treibt. Sobald sich nun die Krone formiret hat; so kann man sogleich die Blätter von oben bis unten abpflücken, damit der Stamm ganz blätterlos werde, und der Saame zu mehrerer Vollkommenheit gelange.

Zu Ende des Monats July und zu Anfange des Augusts fängt man an, die Tabackspflanzen zu untersuchen, ob die untersten Blätter, welche gemeiniglich am ersten zeitigen, etwan gelb werden; sobald sich dieses ereignet; so bricht man die 2 oder 3 untersten Blätter behutsam ab, daß den übrigen Blättern kein Schade zugefüget werde. Diese Blätter werden eben sowohl wie gute Tabacksblätter aufgehengt und getrocknet. Nach Verlauf einiger Tage sieht man wieder nach, und bricht nochmals 2 — 3 Blätter, welche gelb geworden sind, ab. Diejenigen Sproßen, welche zwischen den Stengeln und Blättern zum Vorschein kommen, werden Säuger genennt, weil sie den Blättern die besten Nahrungssäfte, die sie noch zu ihrer Reife nöthig haben, wegsaugen. Diese Säuger nun,

wel-

welche mehr als einmal ausschlagen, müssen auch mehr als einmal abgebrochen werden.

Nachdem nun die Tabackspflanze vom Anfange an immer von allem Unkraute gereinigt, und die untersten Ausschläge immer abgebrochen worden; so werden die übrigen Blätter, die den eigentlichen guten Taback ausmachen, und nachdem die Pflanze stark ist, 5. 7. 9. auch 11. an der Zahl ausmachen können, sich so genährt haben, daß sie dick, lang und breit sind, wie aller gute Taback seyn muß. Die Zeit der Reife des Tabacks ist gemeiniglich zu Ende des Augusts; denn um diese Zeit äussern sich die Zeichen der Reifung, nämlich die Blätter, welche noch immer grün waren, fangen an braun zu werden, und rothe Flecken zu bekommen. Das Ueberhängen der schweren Blätter, wie auch das Klebrige im Anfühlen sind die wahren Zeichen der Reife. Wenn sich dieses alles so anzeigt; so bereitet man vor allen Dingen das Geschirr zum Aufhängen, damit, wenn der Taback gepflückt ist, er nicht über seine Zeit in der Scheune liegen darf. Viele werden nicht einsehen, was ich

unter

unter dem Geschirr zum Aufhängen verstehe, weil ehedem nichts weiter darzu erfordert wurde, als Fäden und Nähnadeln, um den Taback anzureihen. Um ihre Neugierde nun zu befriedigen; so will ich ihnen nur gleich sagen, daß ich meinen erbaueten Taback nicht an Fäden reihe, sondern an hölzerne Ruthen spieße, wovon ich weiter unten mehr sagen werde.

Wenn nun der Taback völlig zeitig ist; so begiebt sich der Landmann mit seinem Gesinde, so viel er nur hat, auf den Tabacksacker, nur muß aber auch trocken Wetter, und die Blätter nicht mehr vom Thaue naß seyn, sonst können sich die auf einander liegenden nassen Blätter leicht erhitzen und entzünden. Eine jede Person stellt sich in einen Fußsteig der Plantage, und fängt oben am Stengel an, die reifen Blätter abzubrechen, die unreifen aber läßt man noch einige Tage hängen, bis sie zeitig sind. Sollten sich aber in dieser Jahreszeit Nachtreife einstellen; so ist es besser, daß man alle zugleich abbreche, weil der Taback keinen Reif, noch viel weniger aber Frost am Stengel vertragen kann.

Man

Man legt die Blätter unten am Fuße jedes Stengels in den Fußpfad nieder, bis daß die ganze Reihe der Rabatte abgebrochen ist. Wenn nun der ganze Acker gepflückt ist, und die Blätter 4 — 5 Stunden auf der Erde gelegen, wo sie sich abgekühlet haben, daß sie nicht mehr gerade stehen bleiben wie zuvor, sondern, wenn man sie anfaßt, sich niederbiegen, sodann werden sie in die Scheune gebracht.

Die Scheunen, wo man nun den Taback trocknet, müssen rund herum mit Läden versehen seyn, und zwar so dicht, daß zwischen 2 Läden nur 2 Schuh Zwischenraum ist, damit man alle Läden von der Seite, wo der Wind herkommt, auf einmal öfnen kann. Man macht die Trockenscheunen gemeiniglich auswendig ganz von Brettern, das Fundament aber ist eine Untermauerung von 2 Schuh Höhe, hernach macht die Länge eines Theils von 11 Schuhe die Höhe des ganzen Stocks auf der Dachtraufenseite aus. Die Giebelseite ist gemeiniglich mit einem Thor versehen, daß man den Zug von allen Seiten besorgen kann, über den Thoren sind aber auch

Läden angebracht, wodurch die Luft inwendig unter dem Dache hineingeführet wird. Inwendig sind diese Scheunen von tannenen Pfosten und Balken, immer Fachweise von 10 Schuhe weit eingerichtet, sodann von oben bis unten mit Latten versehen, wo man die Ruthen mit dem Tabacke in die Quere darauf legt, wo sie liegen bleiben, bis der Taback trocken ist. Der Zwiraum der Latten muß 4 Schuh und 2 Zoll breit seyn, die Höhe aber nur 3 Schuhe.

Sobald nun der Taback in der Scheune ist; so begeben sich alle diejenigen Personen, so zu dieser Arbeit tüchtig sind, dahin, ein jedes setzt sich, nimmt ein Bündel Tabacksblätter auf seinen Schoos, und schneidet oder sticht mit einem kleinen Messer ein Loch in die mittelste Ribbe dicht am Ende. Unter dieser Arbeit nimmt er wahr, ob die Blätter alle ganz und unbeschädigt sind. Ein jedes macht daher 2 Sorten, nemlich guten und schlechten, welcher alsdenn auch auf 2 besondere Plätze in der Scheune in große viereckigte Beete hingestellet wird, und zwar mit den Spitzen in die Höhe, um zu schwi-

tzen und gelb zu werden, nach ein paar Tagen wird er aber an die Ruthen gestochen, und zum Trocknen aufgehängt.

Die Ruthen, woran man den Taback sticht, sind 4 ½ Schuh lang, und an dem dicken Ende spitzig zugeschnitten. Uebrigens ist es einerley, ob sie von Erlen, Eschen, Pappeln, Tannen oder Weidenholz sind, wenn sie nur die gehörige Länge haben, ganz glatt und nicht zu dicke sind.

Hat nun der Taback 2. 3. oder 4. Tage geschwitzet; (während welcher Zeit nachgesehen und er umgekehret wird, daß die Luft darzwischen kann,) und die Blätter nicht gelb, sondern durchaus braun geworden sind, und recht balsamisch duften; so ist es Zeit, daß er aus einander kommt, und an die Ruthen gesteckt werde. Diejenigen Blätter, so vieleicht noch nicht ganz braun sind, werden beym Anreihen ausgelegt, und wieder so lange über einander gelegt, bis sie ebenfalls völlig braun geworden sind. Es ist diese Gleichheit des Schwitzens deswegen nöthig, weil der Taback ohne dieselbe einen un-

gleichen

gleichen Geschmack und Geruch zu bekommen pflegt. Sobald eine Ruthe voll ist; so wird sie, nachdem sie erst geschüttelt, und die Blätter in Ordnung gerichtet sind, auf die darzu eingerichtete Latten gelegt. Man fängt der Ordnung gemäs oben in dem Forste an, aufzuhängen, und sieht vorzüglich darauf, daß die Ruthen nicht so dicht an einander zu liegen kommen, weil sonst die Fettigkeit des mastigen Tabacks sehr leicht Schimmel verursacht, wenn er aber einmal ein wenig abgetrocknet ist; so kann man die Ruthen näher zusammen rücken. Die allzugroße Sorgfalt und Pünktlichkeit, in Ansehung des beständigen Oefnens und Zumachens der Laden oder Fenster des Abends oder bey regnichter Witterung, darf niemanden große Unruhe machen. Ein auf vorbeschriebene Art geschwitzter Taback ist dem Schimmel oder Moder wenig oder gar nicht unterworfen, und zum Austrocknen hat er immer Zeit genung. Statt daß man ängstlich bekümmert seyn sollte, seinen Taback noch vor Winters aus der Scheune herauszuhaben; so lasse man selbigen vielmehr ganz

ruhig

ruhig daselbst hängen, und ihn ein paarmal recht ausfrieren, und sey versichert, daß, anstatt daß ihm das Herz gleichsam aus dem Leibe frieren sollte, selbiges dem Tabacke vielmehr zuträglich sey. Er verlieret durch das Ausfrieren noch viel wäßrige Theile, die ohne dieses erst durch langes Liegen und nur nach und nach ausdünsten und vertrocknen müßten.

Wenn die Blätter nun hinlänglich trocken geworden sind, welches man am Zusammendorren der Stiele, und an deren Zerbrechlichkeit beym Angreifen erkennt; so wird es allemal wohl gethan seyn, den Taback, der nunmehro so dürre ist, daß er bey dem geringsten Angriffe sich bröckelt, bey feuchter Witterung, wenn die Blätter wiederum etwas gelinder geworden sind, abzunehmen, in Büschel zu schlagen, und diese 1. Elle hoch in doppelte Reihen, so, daß die Spitzen gegen einander über, und die Strünke aufwärts zu liegen kommen, zu schichten. Auf diese Art kann man wahrnehmen, ob etwa die Strünke nach einiger Zeit anlaufen und schimmeln, in welchem Falle die Büschel wieder aus

einander genommen, und mit einer Bürste wieder rein gemacht werden müssen. Ueberhaupt muß man diese Tabacksstöße anfänglich aller 14. Tage visitiren, indem man nämlich mit der Hand hin und wieder hineingreift, um zu erfahren, ob der Taback sich nicht etwa erhitzt, in welchem Falle die Stöße umgelegt werden müssen. Wird der Taback gar nicht mehr innerhalb der Stöße warm; so können sie in der Höhe und Dicke ganz wohl verdoppelt werden, indem es gut ist, daß selbige dichte und schwer auf einander liegen, damit der Taback seine Kraft einander mittheile. Man gewinnt durch diese Behandlung vielen Platz auf dem Boden, um alles in guter Ordnung halten zu können, und sie ist weit besser, als wenn man die Blätter bis in das Frühjahr hängen läßt, da sie durch die öftere Abwechselung der Witterung bald so dürr werden, daß man sie gar nicht anrühren darf, und bald auch wieder ganz gelinde, so daß durch diese mehrmalige Abwechselung sie gar viel von ihrer Kraft verlieren, wie sie denn überhaupt durch das allzulange Hängen vieles von ihrer guten Fettigkeit

keit und an ihrem Gewichte einbüßen, ihnen auch die große Kälte den Winter über sehr nachtheilig wird.

Die besten Oerter, wo man bisher den Taback aufzuheben pflegte, waren die Keller, weil er an diesen feuchten Orten nichts an seinem Gewichte verlohr. Wie nachtheilig aber dergleichen mit dumpfiger Luft erfüllte Behältnisse dem Tabacke sind, bey dem man doch unter allen Gewächsen die anziehende Kraft fast am heftigsten findet, kann sich jeder leicht vorstellen, und wenn auch der Keller noch so trocken ist; so ist die eingeschloßene Luft immer noch feucht, und macht den Taback dumpfig und modernd, wodurch er nach und nach ganz verdirbt. Man darf daher den Taback niemals in Keller, sondern auf Böden bringen, wo der Fußboden mit Bretern belegt ist, weil steinerne Fußböden auch Feuchtigkeit haben, die der Taback leicht an sich zieht. Man sehe wohl darauf, daß wenn er auf große Haufen gelegt wird, die Stiele, wie schon erinnert, immer auswendig, und die Spitzen inwendig gelegt werden, damit die

Stiele, welche die Feuchtigkeit am längsten halten, und also am spätesten austrocknen, immer von der frischen Luft durchwehet werden, und dadurch ihre Austrockung desto eher erfolge.

Da nun der Taback einen großen Platz erfordert, wenn er in Büschel liegen bleiben soll, auch wegen des Staubes und dergl. vielen übeln Zufällen unterworfen ist; so wäre kein besser Mittel, denselben dafür zu verwahren, als daß man ihn gleich nach verfloßenen Winter im Monat März eben wie die Amerikaner in Fäßer von 7 — 10. Centner einpackte, indem er sich in Fäßern nicht allein auf die beste Art äußerlich erhält, weil er nicht hin und her geschmißen wird, wie in Bunde oder Büschel, sondern auch seine innere Kraft und Güte solchergestalt verbeßert, so, daß man ihn, wenn er eine Zeit lang in Fäßern gelegen, kaum für den nemlichen Taback hält. Wir wollen nur ein Beyspiel an dem jetzt noch in Gang gehenden jungen virginischen Taback nehmen. Warum hat er so viel Cruditäten, daß er sich nur wenig von dem guten teutschen Tabacke unterscheidet? Wie

schon

schon gesagt, aus keiner andern Ursach, als daß er nicht lange genung im Faße war; denn es hat mit dem raschen Tabacksgeist, wenn er in einer großen Quantität in einen kleinen Raume eines Faßes fest auf einander gepackt wird, die nämliche Bewandniß, wie mit dem jungen Weine; welcher sich durch längeres Liegen immer mehr vervollkomnet.

Alle Fäßer, in welche man Taback packen will, müssen 5 Schuh hoch und 2½ Schuh weit seyn, und zwar durchaus eine gleiche Weite haben, folglich weder unten noch oben enger als in der Mitte seyn, aus was für Ursach, werde ich bald lehren. Die Fäßer brauchen nicht, wie andere, wasserdicht zu seyn, sondern es ist genug, wenn die Stäbe nur so an einander schliessen, daß man nicht mit den Fingern durchfahren kann. Sie brauchen auch nicht mehr als 9 Reifen zu haben, nämlich 3 oben, 3 in der Mitte und 3 unten. Die beyden Boden des Fasses werden auch auswendig mit Reifen versehen; der unterste von diesen Reifen muß vor allen Dingen sehr gut mit

starken Nägeln versehen seyn, weil das Faß bey jedesmaliger Oefnung, wenn man Proben herausnehmen will, umgestürzt, und von dem Taback in die Höhe und abgezogen wird, welches nothwendig geschehen muß, und doch nicht geschehen könnte, wenn das Faß oben und unten enger wäre als in der Mitte. Man stürzt nach genommenen Proben das Faß wieder darüber, kehrt es um, damit es wieder auf dem Boden, wo es zuvor gestanden, zu stehen komme, und befestiget alsdenn die Reifen und den Deckel wieder.

Wenn man also den Taback in die Fäßer packen will; so begiebt sich ein Mann in das Faß, und läßt sich von einem andern die Büschel zureichen, legt selbige in die Rundung des Faßes immer schichtweise, die Blätter immer einwärts und die Köpfe auswärts um den Rand des Faßes herum. Wenn dieses einen Schuh hoch gepackt ist; so hat man einen runden 3 Zoll starken und von eichnem Holze verfertigten schweren Deckel, welchen man auf den Taback legt, worauf alsdenn der Packer tritt und springt, bis sich der Taback

back genug zusammengedrückt hat, alsdenn verfährt man wieder wie zuvor, bis das Faß voll ist, welches man nunmehro zuschlägt. Wer eine Presse hat, kann das Einpacken noch beßer unter der Preße bewerkstelligen, als mit dem Eintreten. Die Weinpreßen können darzu die besten Dienste thun. Er mag übrigens gebüschelt seyn oder nicht, wenn er nur ordentlich geschichtet und recht fest über einander zusammengepreßt worden ist, wo er denn viele Jahre, an einen trocknen Ort hingestellt, bis zu seiner endlichen Bestimmung aufbewahret werden kann, ohne das Schimmeln oder Modrigwerden desselben befürchten zu dürfen. Indessen ist ein so weit gebrachter, und der gegebenen Anweisung nach, bis hieher behandelter Taback auch schon jetzt dahin gebracht, daß selbiger von dem gemeinen Manne, auch ohne alle Fabricatur, zu seinem Gebrauche angewendet werden kann, indem selbiger bereits das mehreste von seinem rohen Geruche und Geschmacke sowohl, als auch von seinem eigenthümlichen narkotischen Wesen verloren hat. Einsichtsvolle Fabricanten werden da-

hero leicht merken, daß sie bey dieser Art Taback mit weit geringerer Mühe, Zeit und Kosten zu ihrem Zwecke gelangen können, sie werden sich aber auch aus gleichem Grunde weit geneigter finden lassen, diese Waare durch bessere Preisse, als gewöhnlich, zu vergüten. Wo nicht; so werden unsere Landleute, die doch allezeit die größte Consumtion davon machen, so weise seyn, ihren also erzeugten Taback 3 und mehrere Jahre liegen zu lassen, und dadurch zuletzt dieser Herren ganze Fabricatur unnöthig, ja überflüßig zu machen.

13) Vom Cichorienbau.

Zum Cichorienbau dient vorzüglich ein Sandboden und mit allerlei Erdarten vermischtes Feld. Schwerer Boden ist deswegen nicht gut, weil die Wurzeln darinne theils nicht tief genug wurzeln können, theils schwerer auszunehmen sind, indem sie eine Länge von ½ bis 1 Elle erlangen.

Das Land muß entweder 1 bis 2 Spaten tief gegraben, oder recht tief mit 2 hinter ein-

ander

ander in einer Furche gehenden Pflügen, davon der letzte ein Hackenpflug und tief gestellt seyn muß, gepflüget werden. Am besten geschieht dieses im Herbste, da man dann im Frühlinge noch einmal zur Saat etwas seichte pflügt. Hat man jenes im Herbste versäumet; so kann man auch im Frühjahre das 2 furchige Pflügen eben so verrichten, voreggen, und gleich darauf säen.

Thierischen Dung bedarf der Cichorien eigentlich nicht, weil die Wurzeln von demselben nicht so gut schmecken, wie im ungedüngten Lande. Geruheter Boden, oder auch Feld von 2ter Tracht ist ihm daher sehr zuträglich. Solte der Acker zu mager seyn; so ist entweder Mergel, Teichschlamm, Kalk oder Gyps darzu am anwendbarsten. Auch kann man $\frac{2}{3}$ Leim und $\frac{1}{3}$ Dünger mit einander vermengen, solches $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Jahr zusammen in einem mehrmals mit Wasser übergoßenen Haufen, welcher einwärts etwas vertieft seyn muß, stehen lassen, und dann im Frühjahr, nachdem man diese Haufen noch einmal 4 Wochen vorher umgestochen hat, zum

Düngen anwenden; so wird auf diese Weise die Cichorie unverbesserlich, und das leichte, so wie das schwere Feld durch diese Bauart für die Zukunft zum Tragen ungemein verbessert. Da die Wurzeln tief gehen; so ist es gut, wenn der Dünger etwas tief untergepflüget wird. Wenn man hierbey alle Jahre mit dem Lande abwechselt; so ist es ebenfalls dem Felde und der Cichorie zuträglich, zumal da das Land durch das Jäten und Ausgraben gut gebauet und rein gehalten, folglich zum Fruchtbau schon hierdurch verbessert wird. Will man einmal Kartoffeln oder Taback zwischen den Cichorien zeugen; so kann alsdenn, da jene stärker gedünget werden, 2 Jahre hinter einander Cichorie, und dann noch einmal Roggen, nach ihm wieder ein Jahr Cichorie, endlich mit neuem Dünger wieder Taback oder eine andere Frucht erbauet werden.

Zu Säen wählt man Saamen, der von vorjährigen Wurzeln erzogen worden, man macht ihn rein vom Unkrautsaamen, vermenget ihn mit Asche und Erde, und säet ihn so aus, daß die

die Wurzeln ohngefehr 4 — 6 Zoll auseinander stehen.

Wer da will, kann ihn vorher 24 Stunden einweichen, und zwar in einer Auflösung, die aus folgenden besteht: Mistgauche 3. Kannen, Wasser 6 Kannen, Kochsalz $\frac{1}{4}$ Pfund, Salpeter und Kupferwasser, von jedem 6. Loth. Hierinne weichet man 3 Pfund Saamen ein. Ist des Wassers zu wenig; so wird mehr darzu gegoßen, bis alles ganz feucht geworden, und dann wird nach Verlauf von 18 — 24. Stunden dieser Saamen mit gedachter Asche und Erde vermenget, damit er bequem auf vorgeegtes Feld gesäet werden könne. Es darf derselbe nur mit einer Egge oder Rechen mit dem Boden meliret werden.

Auf ein Stück Feld von 160 □ Ruthen werden 1 $\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund Saamen, je nachdem seine Güte ist, erfordert. Von der Mitte des Aprils bis zur Hälfte des Juny säe man solchen, so, daß man auch gegen den Herbst eben so nach und nach die Wurzeln ausnehmen kann, je nachdem

dem ein Stück früher oder später besäet worden, und die Pflanzen guten Wuchs haben.

Während der Zeit ist nichts weiter zu thun, als daß man das Unkraut ausjätet, und die dicksten Wurzeln im August einmal ausrupft, damit die kleinern destomehr zunehmen. Weit besser ist es aber, wenn man anstatt der großen die kleinsten Wurzeln ausjätet, dann werden bis zum September und October die größern gar sehr zunehmen, und zuletzt mit ungemeinem Vortheile durch Spaten ausgenommen werden können. Die ausgenommenen Wurzeln werden jedesmal von dem Kraute und den untersten kleinen Spitzen, welches alles jeder Cichorienpflanzer für sein Vieh behält, befreyet und abgewaschen.

Wer sich im Kleinen selbst Saamen erzeugen will, der hebe sich einige der stärksten Wurzeln in einer Grube auf, und pflanze sie im Frühlinge wieder auf ein Beet; wer aber solchen in Menge erbauen will, der laße ein Stückgen Land darzu stehen, wovon er nur die schlechtesten Wurzeln ausrauft, weil selbige schlechten Saamen

men bringen würden. Der Saame wird wie anderer Saame eingeerndet, so, daß man die Stöcke, wenn der größte Theil des Saamens reif ist, weil man auf den wenigen unreifen nicht warten darf, abschneidet, und in der Sonne zum Ausdreschen, etwas mit Stroh an dem Obertheile umbunden, einige Tage aufrecht stehen läßt; so ist er gegen die Vögel, die ihn gerne freßen, verwahrt, und reifet vollkommen in dieser Einhüllung.

14) Vom Flachsbau.

Zum Flachsbau ist ein festes schwarzes Erdreich, das nicht allzuniedrig liegt, das vorzüglichste, dann eine Leim- und Thonerde, und ferner ein vermischtes Erdreich. Am allerbesten von allen diesen Erdarten ist ein geruhetes oder neues Erdreich, das nie, oder doch selten zum Bau anderer Früchte bearbeitet worden.

Der Flachs geräth in einem solchem Acker am besten, welcher wenigstens ein Jahr vorher gereiniget worden; man baue dahero in einem

sol-

solchem Acker vorher entweder Taback oder Kartoffeln und andere Früchte, die behacket werden müssen. Oder man erziehe darinne solche Gewächse, die das Unkraut ersticken, und den Acker mürbe machen; oder mit welchen das aufgehende Unkraut, ehe es den Saamen setzt, abgehauen wird. Das Pflügen und Beegen des Landes im Sommer zuvor, ist ebenfalls ein Mittel zu dessen Reinigung, so wie selbst auch die Braache, wenn sie vom Viehe beweidet wird, darzu dient.

Soll der Acker das Jahr vorher Früchte tragen; so muß er zugleich stark gedünget werden, damit er nicht dadurch zum künftigen Flachsbau entkräftet werde. Man nehme darzu kurzen Dünger. Auf einen kaltgründigen Boden bringt man den Dünger von Schaafen, Pferden, Federvieh. Auf ein hitziges Erdreich bringe man Schweine- und Rindviehmist, doch thut oft nach Beschaffenheit der Witterung einerley Dünger gleiche Dienste.

Der Flachs geräth am besten,

1) wenn man mit dem Lein oft abwechseln kann, und zwar aus sehr entfernten Gegenden.

Die

Die Gegend von Riga, ingleichen die um Quedlinburg hat sich in Rücksicht des Saamenleins besondern Ruhm erworben. Er wird von da aus in Fäßern weit und breit versendet, und heißt dahero Tonnenlein zum Unterschiede des selbsterbaueten, den man Landlein nennet.

2) Wenn man den Saamen 1. 2. 3. 4. und mehrere Jahre kann ruhen lassen. Es wird behauptet, daß alsdenn jeglicher Leinsaame dem quedlinburgischen und rigaischen gleich käme. Dieses wird gewöhnlich durch folgende Anekdote bewiesen. Eine vornehme Frau, die sich mit der Zubereitung des Leins selbst viel abgab, ließ jährlich ihren Lein von einem entfernten Kaufmann kommen. Sie wurde mit ihm einig, ihren gewonnenen Lein wieder mit anzunehmen, welches er auch gern that. So bestand ihr Handel schon lange, als sie einst beym Leinzubereiten einen kostbaren Ring vom Finger verlohr, und alles Suchens ohnerachtet nicht wiederfand. Ihr Leinfaß gieng fort, und der Ring wurde vergeßen. Nach 3. oder 4. Jahren bekommt sie von ihrem Kaufmanne Lein, und bey dem

ersten Griffe in die Tonne findet sie ihren Ring. Auf Befragen gesteht der Kaufmann, daß sie oftmals ihren eigenen Lein, oder doch sonst welchen aus der Gegend bekommen hätte. Nun ließ diese Frau ihren Lein in ihrem Hause ausruhen, und wetteiferte mit allen Nachbarinnen im Flachsbau, da doch alle rigaischen Lein zu haben glaubten, manche auch wohl dergleichen hatten.

Auch muß man sich eines wohlgereinigten Saamens bedienen, der besonders frey von Dotter ist. Es giebt, den Saamen zu reinigen, ein Instrument, Leinklapper genannt, welches Männer aus Böhmen umherzufahren pflegen, um den Lein für Geld zu reinigen. Ein solches Instrument sollte in allen großen Wirthschaften seyn, und mehrere kleinere solten es sich gemeinschaftlich halten. Es müssen aber mehrere Bleche darzu gehalten werden, als das eine zum Leinreinigen. Andere Fruchtarten können mittelst eingeschobener anderer Bleche auch darauf gereiniget werden.

Ver-

Versuche haben gelehrt, daß der geklapperte Saame nie die so schädliche Seide zulaße. Ist man so weit gekommen, daß man stets 7 jährigen Leinsaamen in Vorrath hat; dann bedarf man keiner Klapper, weil solcher Saame die Seide nicht mit sich führt. Man will zwar behaupten, daß die Seide von Mehlsäcken, in welche man den Saamen geschüttet hatte, herrühre, oder daher, wenn auf einen Acker, dem eine Mühle nahe stehet, Leinsaame gesäet worden. Allein man hat, ohne diese Ursachen zuzulaßen, die Seide im Flachse bemerkt, und urtheilt, daß, wenn man zugleich diese Ursachen vermeiden müßte, man den Leinsaamen nie zu oft in ein und eben daßelbe Land säen müßte, ohne ihn geklappert zu haben.

Man hat von dem Herrn Amtsrath Hirsche in Schwunding ein Geheimniß, den selbst erzielten Leinsaamen so zu präpariren, daß er dem ächten Rigaischen den Vorzug nehmen soll. Es besteht das Mittel

1) Aus Excrementen der Menschen. Ich lasse diese Excremente, sagt er, wie selbige ge-

melt werden, aufs freye Feld fahren, mache einen Heerd auf Leingrund, lege die dürren Aeste von der italiänischen Pappel mit samt dem dürren Laube auf diesen Heerd, bringe die Excremente darauf, breite sie aus, und lasse sie trocken werden. Hat die Sonne alles zusammen gedörrt; so wird dieser Haufen angezündet, und in Asche verwandelt.

2) Die italiänische Abele oder der Pappelnbaum ist bey meiner Untersuchung am reichhaltigsten von fixem Alkal befunden worden. Ich lasse die Pappeln, wenn das Laub ausgeschlagen ist, welches ein außerordentliches Düngesalz bey sich führt, behauen, alle Aeste und alles Laubwerk trocknen, zum ökonomischen Gebrauch verbrennen und in Asche verwandeln. Die Asche nehme ich, nebst der, so ich im offenen Felde von den (sub 1.) Excrementen und dem verbrannten Pappelholze gewonnen habe, vermische selbige mit einander, bringe sie in der Stelltriebse oder in Tonnen auf meine Potaschensiederey, und löse die, in dieser Asche befindlichen Salze auf, lauge sie ab, und siede sie in kupfernen, aber

nicht

nicht in eisernen Keßeln ein. Hiervon erhalte ich den Fluß, so anderer Orten rohe Potasche genennet wird. In diesem Fluße oder dieser rohen Potasche ist nun noch Phlegma, auch sind viele Oeltheilchen vorhanden, diese taugen nichts zur Präparatur des Leinsaamens, folglich wird dieser vom Salze reichhaltiger Fluß in meinem Calcinirofen, gleich anderer Potasche, calcinirt.

Bey so vielen Experimenten fand ich den Extract aus der ital. Abele zur Präparatur am allerwürksamsten, der dem Erdfloh und dem Unkraut der Seide widerstand, mithin erwählte ich diese Pappeln, und behalte selbige auch bey, ob gleich unser Lindenbaum und die Wasserpappel nicht einen so großen Unterschied macht, und also im Fall der Noth statt der ital. Pappel gebraucht werden kann.

3) Vegetabilisch animalischer Dünger. Die Vermischung dieses Düngers geschieht also: ich nehme von dem Düngersalze, welches aus den Excrementen und der ital. Pappel gezogen worden, 4. Pfund, und von dem vegetabilisch animalischen Mergel 8 Pfund, vermische dieses

zusammen, beschwängere 1. Scheffel Leinsaamen Breslauer Maaßes mit diesen 12 Pfund Düngersalz, und so lasse ich diesen präparirten Lein 1 — 2. Jahre in diesem Düngersalze liegen; so ist das Leinsaamenkorn verwandelt, mit neuer Kraft versehen, und durch die Verwechselung aus einem Orte in den andern geschickt gemacht, 2 — 3. Jahre hinwiederum reichliche Früchte zu tragen.

Da im ganzen genommen, weder dieses noch jenes, wegen den damit verbundenen Schwierigkeiten allgemein anempfohlen werden kann, und es offenbar ist, daß die Umtauschung des Saamens die Ursach des bessern Gerathens ist; so thut man am allerbesten, wenn man den Leinsaamen in einer Entfernung von wenigstens 2 — 5. Meilen ankauft, und darauf sieht, daß man dicken, großkörnigten und braunen Saamen erhalte. Wird es erst allgemeiner seyn, daß man mit einem jeden Jahre den Leinsaamen vertauscht; dann kann es nie an einem so gearteten Saamen fehlen. Je weiter die Entfernung ist, wo der Saame hergenommen worden, desto beßer geräth

räth er. Schon die Umtauschung des Saamens von 2 — 3. Grad, oder 10. Meilen entlegen, gleicht alle Jahre dem Zuwachse des besten Tonnenleins. Ist der Saame in einer Entfernung von 2. Meilen hergenommen; so lasse man ihn zu mehrerer Sicherheit klappern, damit sich keine Seite anspinne, die jedoch nur sehr selten dabey erscheinet, und bey einem weiter hergenommenen nie bemerkt wird, und menge ihn allenfalls mit zerstoßenem Hühnerdung um ein Viertel oder beßer um die Hälfte deßelben, wenn zuvor die Feuchtigkeit aus demselben Dunge von der Luft und Sonne ausgezogen worden. Sodann hänge man diesen vermischten Saamen in Beuteln eine Zeitlang, wenigstens einen Monat, an einen warmen Ofen, und säe ihn mit dieser Vermischung.

Schon diese Veränderung des Saamens aus einem in den andern Erdboden bringt viel und guten Flachs; um so mehr jene Vermischung, welche mit allem Leinsaamen unter gehöriger Vorsicht zum Vortheil geschehen kann.

Aller dieser Saame ist 4 bis 5 Jahre brauchbar. Will man ihn im ersten Jahre nicht klappern, nicht mit Hühnerdung zubereiten; so ist doch ersteres in den nachfolgenden Jahren nothwendig, damit sich nicht die Seide erzeuge, und letzteres anzurathen, damit man einen brauchbaren und guten Flachs gewinne.

Wer seinen Lein nicht kann ruhen und alt werden laßen, dem räth der systematische Hausvater an, ihn zu dörren. Wenn der Lein, nach seiner Behauptung, noch in den Knoten befindlich, 2 Stunden nachher, da das Brod ausgezogen wurde, 4 Finger hoch in den Backofen geschoben, und daselbst liegen gelaßen wird, bis er völlig erkaltet ist, (oder wenn man ihn noch warm herausnimmt; so muß man ihn auf den Boden dünne hinschütten, und oft umrühren, bis er völlig erkaltet ist) wenn er nun bis zur Säezeit in Tonnen oder Kästen trocken aufbewahret wird; so soll dieß viel längern Flachs als sonst geben, und das so merklich, daß es ferner heißt: „der in seinen Saamenbehältnißen 3 — 4. Jahr aufbewahrte und daher gut

ausgetrocknete Saame, (der doch merklich längern Flachs giebt, als frischer Lein) giebt dem gedörrten Lein wenig nach." Diese angegebene Kennzeichen des Grades der Wärme, die der Backofen noch haben muß, wenn der Lein eingeschoben wird, setzt er für den gemeinen Landmann bey; für denjenigen, der die Sache genauer untersuchen kann und will, setzt er hinzu: „Wer einen Thermometer zur Hand nehmen will, thut der Sache völlig Genüge, wenn der Ofen eine Hitze von 36 — 40 reaumürschen Graden hat. Denn man habe bemerkt, daß eine Wärme von 39 — 48 Graden nach Reaumür dem Saamen nicht nur keinesweges schädlich sey, sondern das vielmehr dadurch ein viel beßerer Flachs als von ungedörrtem zu erwarten sey."

Je reifer der Lein geworden ist, desto schöner dient er zum Säen. Man solte also ein Stück Flachs ausdrücklich zum Saamenlein bestimmen, wie man es beym Kleebau macht.

Alle Ländereyen, sowohl zum Flachs- als Hanfbau werden ihrer Verschiedenheit ohngeachtet am besten bestellt, wenn sie gegraben werden

und dadurch zugleich der erforderliche Dünger mit untergebracht wird. Es sey indessen genug, wenn man ihn entweder pflüget oder hacket. Letzteres ist auf einem tragbaren Acker vortheilhafter, weil durch das Hacken alles mehr zermalmet wird; ersteres vortheilhafter da, wo das Land nie bearbeitet worden, weil dadurch die Rinde gerade umgekehrt, und also zum Rotten gebracht wird. Ueberall ist dieß die Regel, daß man den Acker recht mürbe mache. Ist der Acker so gelegen, daß man ihn auch in die Quere stürzen kann; so ist es sehr vortheilhaft, ihn zum 2tenmale so zu beackern; und besteht er aus einem harten Leim- oder Thonboden; so muß man ihn zur Zeit der Dörre walzen. Einen festen Boden reiße man im Herbste zuvor einmal um, und egge ihn zugleich. Ein vermischtes loses Erdreich stürze man erst im Frühjahre so zeitig als möglich. Nach einigen Wochen wird dieses, so wie auch ersteres im Frühlinge so zeitig als möglich geegget, hierauf bringe man kurzen und dem Lande angemeßenen guten Dünger auf diesen Acker und stürze damit den Acker zum 3ten

male.

male. Auch geräth der Flachs zum öftern, wenn man das Jahr zuvor zu andern Früchten das Land stark gedünget hat, und ihn ungedüngt bestellt. Neue Ländereyen hingegen dünge man im Herbste mit kurzem Dünger und pflüge ihn zu gleicher Zeit unter, und lasse sie ungeegget bis zur Saatzeit als völlig zubereitet liegen.

Die gewöhnliche Zeit, den Saamen zu säen, ist, wenn die Steineiche ausbricht. Eine lange Erfahrung hat zur Genüge gelehrt, daß, wenn schon der früher gesäete Saame gerathen könne, dabey dennoch Gefahr ist, indem der Saame entweder im Aufgehen, oder nachmals die zarten Flachsherdern bey nachfolgender Kälte erfrieren. Da hingegen der zur Zeit des Aufbruchs der Steineiche gesäete Leinsaame fast allezeit am besten geräth. Ist zur Zeit des Aussäens die Witterung und das Erdreich trocken; so säe man, wenn sich die Aussaatzeit nicht wohl hinaussetzen läßt, den Lein auf einen ungeegten Acker, und bringe ihn mit der Egge unter. Beßer aber ists, wenn man diesen Saamen nach einem durchdringenden Regen säen kann, weil nicht

nur der dem Flachs schädliche Erdfloh in der Trockenheit des Erdreichs sich erzeugt, sondern auch vieler Saame, ohne aufzugehen, in der Erde liegen bleibt. Am allerwenigsten muß man daher den Saamen auf ein geegtes, trocknes Land säen, vielmehr das Land bey trockner Witterung frisch umarbeiten, wäre es auch zum viertenmale, und so bestellen. Ist ein erwünschter Regen gefallen; so stürze man den Acker, egge ihn, und besäe ihn sodann; dieß alles jedoch nur dann, wenn das Land nicht allzufeuchte geworden, weil solches sich nicht sogleich bearbeiten und wohl bestellen läßt, sondern erfordert, daß man mit der Bestellung ein paar Tage warte. Am folgenden Tage reibet man das besäete Land besonders mit einer Handreibe, und suchet die Steine, welche dem Flachse im Wachsthume hinderlich sind, heraus.

Kann man den Leinsaamen auf ein vermischtes loses Erdreich kurz vor einem Regen säen; so muß man dieses doch nie auf einem festen Leimboden thun, weil der Regen eine harte Rinde macht, die dem Flachse nachtheilig ist. Ereig-

net

net sich dieser Fall, und der Saame kann wegen eines ferner ausbleibenden Regens nicht gehörig hervorkommen; so muß man das Land mit einer Handreibe aufreiben.

Beym Säen fängt man auf dem Acker zur Linken an, nimmt die rechte Hand voll Saamen, wirft ihn unvermischt mit gesperrten Fingern je 2 Schritte vor sich, und 1 Schritt, wenn er gemengt worden, zur linken Hand. Am Ende des Ackers kehrt man hinlängst auf diejenige Stelle zurück, wohin das erste Saamenkorn aus der Hand fiel, und verfahre zurückgehend mit dem Säen wie vorhin. So in die Breite, und abermals dünner in die Länge säe man den Saamen, doch ists gleich, ob man mit der rechten so, oder mit beyden Händen säen wolte, wenn man nur egal säet, weshalb man beym Winde nie säen muß.

Bey warmer Witterung geht der Saame am 5ten oder 6sten Tage, bey kälterer aber am 8ten oder 9ten Tage auf.

Hat der Flachs Herder gesetzt; so muß er gewietet werden. Ist das Erdreich fest; so

jäte

jäte man das Unkraut sogleich nach einem Regen aus, weil das Unkraut mit demselben mehr hervorgehet, und leichter ausgerißen wird, auch der gereinigte Flachs darnach beßer wächst, und durch das schnelle Wachsthum deßelben das etwa nachfolgende Unkraut mehr erstickct wird. Ist in dem Flachse kein Unkraut vorhanden; so laße man ihn demohngeachtet überkriechen, oder ziehe eine Walze mit den Händen darüber. Die Erfahrung hat gelehrt, daß ein solcher Flachs beßer fortkömmt.

Hat aber der Flachs, ohne daß man bey seiner Aussaat einen Regen abwarten konnte, gewietet werden müßen, und kommt gleichwohl bey einem nachfolgenden Regen eine Menge Unkraut zum Vorschein; so muß er zum 2tenmale gewietet werden, und wäre er auch schon 1. Hand breit hoch herangewachsen. Einige Arten von Unkraut können ihm vielen Schaden thun, als die Winden, das Flöhkraut, die wilden Weiden, Disteln und der Dotter.

Sollte von einem starken Regen viel Flachs in und nach der Blüte niedergedrückt worden

seyn;

seyn; so muß man denselben, weil er in dieser Lage stocket, in heißer Mittagssonne mit einer Stange möglichst aufrichten. Und wäre er dennoch nicht aufzurichten; so muß man ihn lieber ausziehen; denn schon in der Blüte giebt er einen brauchbaren, sogar feinen und guten Flachs, und der Verlust der Saat wird durch die Güte des Flachses ersetzt.

Die Zeit der Reife kann beym Flachse nicht nach Monaten und Tagen, sondern nur nach der Zeit des Aussäens bestimmt werden. Von dem Sommer- oder Spätlein sagt man: er bleibt 9. Wochen lang außer dem Sacke, der Frühe aber braucht 8. auch wohl 14. Tage mehr zu seinem Erwachsen. Auch die Kennzeichen sind verschieden, je nachdem man, wie schon mancher Landwirth thut, mehr auf Bast, oder mehr auf Saamengewinnst siehet. Wer blos auf Bast, das heißt auf feinen, guten und vielen Flachs siehet, muß nur so lange mit der Ernde warten, bis der Flachs völlig ausgeblühet hat. Wer aber blos auf den Saamen sieht, der muß warten, bis am Frühflachse die Knoten völlig braun

sind,

sind, und beym Spätflachse, bis sich die ersten Knoten zu öfnen anfangen. Wer auf beydes zugleich sieht, der ernde dann, wenn der Flachs die Hälfte seiner Blätter, Federn genannt, von unten an verlohren hat.

Der Flachs wird weder geschnitten, noch gemähet, sondern handvollweise ausgezogen; diese Händevoll werden in einem verschobenen Kreutze zu 5 — 6 mal übereinander gelegt. Diese Häufchen heißen Frösche, Gänse u. s. w. Sechs solcher Häufchen machen ein Bund aus. Diese Bünde bindet man mit Bänder von langem Strohe zusammen, und fährt sie nach Hause. Sodann reibt man die Saamenbehältniße entweder sogleich, oder am folgenden Tage auf einer eisernen Rappe, die auf der Scheintenne, oder sonst in einer und der andern Wand mit einer in der Mitte oben und unten angebrachten starken Stange befestigt worden, ab, legt den gerepten Flachs abermals in Bindeln, und bringt die Saamenbehältniße auf einen luftigen Boden, breitet sie daselbst dünne aus, und wendet sie mit einem Rechen alle Ta-

ge

ge so lange um, bis sie völlig trocken sind, da sie sodann gleich zerschlagen, und der Saame gereinigt werden kann. An Saamen rechnet man, wo auf Flachs und Körner zugleich gesehen wurde, beym Spätlein das 4te, beym Frühlein das dritte Korn, und erhält man dieß; so überträgt der Körnergewinst ziemlich das ganze Arbeitslohn.

Den Flachs breitet man nach dem Abreppen auf einem kurz begraseten, nicht zu niedrig liegenden Boden, oder auf einem solchen, wo das lange Gras zuvor abgehauen worden, keinesweges aber auf Stoppeln oder gar auf der bloßen Erde aus, weil diejenige Seite des Flachses, die auf der Erde liegt, stocket. Nach 6 Wochen, aber ja nicht eher, nimmt man diesen Flachs wieder auf, und bindet ihn auf obige Art in Bindel. Hat er aber viel Regen bekommen; so kann man ihn schon in der 5ten Woche aufnehmen.

Sollen die Saamenbehältniße geschwinder und beßer trocken werden; so spreuet man den Flachs ungerepet, nimmt ihn nach 8 Tagen wieder

der auf, und repet ihn sodann. Hierauf spreuet man den Flachs abermals, und läßt ihn noch 4 — 5. Wochen liegen. Diese Art der Behandlung des Flachses ist ohnstreitig die beste. Man will zwar unterm Schnee oder in der Luft den Flachs den Winter hindurch hängen lassen; allein diese Behandlung ist unsicher, und der Flachs wird mehrentheils mürbe.

Die Reife des Flachses fällt gemeiniglich im Monat July, und kann im August schon getrocknet eingebracht werden. Man nehme ihn ganz trocken auf, zu dem Ende lockere man denselben auf der Erde mit Rechenstielen dann und wann auf. Da aber die Witterung zu der Zeit sehr nützlich ist; so kann man mit dem Aufnehmen überhaupt nicht vorsichtig und eilfertig genug seyn. Kann man den Flachs sofort nicht weiter verarbeiten lassen; so sey man vorsichtig bey dem Aufbewahren desselben, daß man ihn an keinen feuchten Orte lege.

Um den Flachs eher zu rösten und weiß zu gewinnen, rötet man ihn, d. h. man bringt ihn gleich nach dem Aufnehmen und Repen in ein

fließend

fließend Wasser in kleinen Binveln auf einen Haufen um einen eingeschlagenen Pfahl, schlägt in den Umkreis, darinne der Flachs liegen soll, andere Pfähle, bedecket ihn mit Brettern, Stroh, Steinen und Erde, um ihn damit unter dem Wasser zu halten, und läßt ihn 7 — 8. Tage darinne liegen, hierauf wird er gespreuet, und nach 3. Wochen aufgenommen. Ist er aber, wie schon gesagt, ungerept gespreuet worden; so kann er früher, etwa nach 14. Tagen, aufgenommen werden. In Ermangelung eines fließenden Wassers kann man ihn auch in ein stehendes bringen, nur muß man ihn 1 — 2. Tage eher herausnehmen, wenn es zumal ein faules Wasser ist, und ihn auf eine Stelle bringen, die einen festen und keinen sumpfigen Boden hat, weil sonst der Flachs leicht faulet.

Hat der Flachs genug gelegen; so wird er gegen die Sonne an Zäunen ausgebreitet, mit einer Treute, wenn die Sonne ihn genug gedörrt, auf der harten Erde geklopfet, und alsdann auf einer Bracke gebrochen.

Obschon diese Art der Verarbeitung eine schwere Arbeit ist; so ist sie dennoch sehr vortheilhaft, indem vom Flachse nichts verlohren gehet, und er seine Farbe und Weiche behält.

Hingegen das Dörren des Flachses im Backofen ist höchst gefährlich, weil nicht nur besonders in aufgeheitzten Oefen der Flachs sehr oft in Flammen geräth, sondern auch gemeiniglich an den Spitzen versenget, indem es fast unmöglich ist, den gehörigen Grad der Hitze allemal zu treffen, und natürlich zündende Asche zurückbleiben kann; dahero ist die Bearbeitung des Flachses in der Sonne ohnstreitig die beste. Da aber nicht immer die Witterung gut ist; so kann man folgende Einrichtung treffen: Man breite den Flachs in einer Stube, in welcher ein Ofen befindlich ist, auf Leitern, welche hängend angebracht werden müßen, aus, heitze den Ofen 3. Tage hintereinander dergestalt, daß immer eine gleiche Hitze unterhalten werde. In der Mitte der Stube aber muß ein freyer Platz bleiben, weil, wenn auch da Behältniße, um Flachs darauf zu legen, angebracht wären, die erste

und

und stärkste Hitze sich darauf verbreitet, und der hinterste Flachs an den Wänden nicht gehörig gedörrt wird.

Ist nun der Flachs auf diese oder jene Art gedörrt worden; so wird er gebeutelt oder gebacket, d. h. man zerschlägt ihn mit einem glatten Hammer auf einem Klotze, dessen Oberfläche ebenfalls glatt seyn muß, so lange, bis er völlig zerschlagen ist. Den Händevoll zerschlagenen Flachs schwinget man nun mit der Schwinge auf dem Blocke. Je mehr er auf dem Klotze zerschlagen worden, desto leichter ist er zu schwingen. Endlich zieht man ihn durch Hecheln. Will man ihn aber weicher haben; so bestreiche man die Hechel mit Baumöhl, und ziehe ihn so durch, binde ihn fest in Knoten; je länger er also liegt desto weicher wird er. Oder man kocht den Flachs 2. Stunden lang in einer Lauge, welche von Asche und etwas ungelöschten Kalch gemacht worden.

15) Von der Behandlung und Aufbewahrung der Küchengewächse.

Weißrüben. Wenn diese dauern, und nicht vor der Zeit faulen sollen; so muß man sie wohl reif werden lassen. Man nimmt sie dahero erst gegen Martini aus der Erde, welches besonders von den großen Wasserrüben, die um Jacobi gesäet werden, zu merken ist.

Die weißen Rüben legt man entweder in den Keller, oder in darzu gemachte Sandgruben, in welchen sie den besten natürlichen Geschmack behalten. Zu diesen Gruben aber wählt man hochgelegene Plätze, damit kein Grundwasser hineinkomme, wovon diese Rüben leicht faulen.

Die Gruben macht man 4. und mehrere Fuß tief, schüttet in selbige einige Zoll hoch trocknen Sand, und bedeckt die eingeschütteten Rüben ebenfalls mit Sande.

Hat man die Rüben aus der Erde genommen; so schneide man alles Kraut von der Rübe weg, und schütte sie an einen luftigen Ort dünne auseinander, damit sie von außen abtrock-

nen

nen, und sodann bringe man sie in diese Gruben, in welchen sie sich besser als in den Kellern halten. Viele Landwirthe bedecken diese Gruben mit Stroh oder Flachsschäfen, oder füttern dieselben wohl noch überdieß damit aus, und glauben, daß der Frost dadurch am besten abgehalten werde; allein sie irren sich sehr, vielmehr gerathen dadurch die Rüben desto eher in Fäulniß. Wider das Eindringen des Frostes sichert man die Wurzelgewächse am besten, wenn man einer Elle tief mit den Rüben vom Rande der Gruben zurückbleibt, und sodann die ausgeworfene Erde darüber scharret, so daß die zugemachte Grube einen kleinen Hügel vorstellet.

Die kleinen weißen Rüben hingegen kann man entweder geschält oder ungeschält trocknen. Das Trocknen aber geschieht entweder auf einem luftigen Boden, indem man sie daselbst ausbreitet, oder man reihet sie an Fäden, und hängt sie an die Luft.

Die Teltower Rübgen bewahret man am besten in Fäßern, welche man mit Sand anfüllet. In dergleichen Fäßer wird erst eine Lage

Sand, sodann eine Lage Rübgen, und so fort, bis das Faß voll ist, gemacht. Der Sand hierzu darf aber nicht feucht, sondern er muß so trocken als nur möglich seyn. Die nun mit Rübgen und Sand angefüllten Fäßer bringt man in einen trocknen Keller, keinesweges aber in eine trockne Kammer, indem sie darinne zu welk werden.

Möhren oder gelbe Rüben müßen vor dem Einlegen in den Keller oder in Sand oder Erdgruben gleichfalls abgeköpfet werden, und man verfährt bey ihrem Einlegen völlig so, wie vorher von den großen weißen Rüben gesagt worden ist.

Rothe Rüben, welche zum Einmachen bestimmt sind, werden im Herbste ausgehoben, und im Keller reihenweise aneinander in Sand gelegt, aber nicht ganz damit bedeckt. Das Kraut davon muß aber zuvor mit den Händen abgedrehet werden.

Beym Einmachen dieser Rüben verfährt man also: Man thut rothe Rüben in einen Kochtopf, setzt diesen in einen geheitzten Backofen,

wenn

wenn das Brod eingeschoben wird, und läßt ihn so lange darinne stehen, bis das Brod gahr gebacken ist. Nunmehro schabt man die Haut von den Rüben ab, schneidet dieselben in dünne Scheiben, nimmt darzu Meerrettig, welcher kleinwürflicht geschnitten worden, Coriandersaamen, Anis und Kümmel, thut hernach die in Scheiben geschnittenen rothen Rüben in einen Topf, streuet den Meerrettig mit dem gedachten Saamen Lagenweise darauf, und wenn das Gefäß bald voll ist, so gießt man Wein- oder in deßen Ermangelung andern Eßig darauf, und legt etwas Schweres auf die Rüben, damit der Eßig darüber zu stehen komme. Der Eßig muß aber vor dem Aufgießen gekocht, und sodann, nachdem er erkaltet, aufgegoßen werden.

Sellerie hebt man bey recht trockner Witterung aus, schneidet das obere Kraut ab, und legt die Knollen in etwas tief gemachte und mit trocknem Sande ausgestreuete Löcher im Garten ein. Man muß aber diese Löcher erstlich mit Stangen, darüber aber mit Stroh, und dieses mit der ausgeworfenen Erde bedecken. Liegt

aber der Garten tief, daß das Grundwasser leicht in die Löcher treten kann; so muß man höhere Oerter zu solchen Gruben wählen, oder diese Wurzeln, wenn man zumal nicht allzuviel hat, in einem Keller einlegen. Sellerie aber, welcher nicht verpflanzt worden, und daher keine starke Knollen bekommen hat, kann man im Garten stehen lassen, indem solcher nicht erfriert.

Pastinakwurzeln erfrieren nicht, wenn sie den Winter durch im Lande gelassen werden. Getraut man sich aber etwa um der Dieberey willen diese Wurzeln nicht im Garten zu lassen; so muß man sie in der Mitte des Octobers ausheben, abköpfen, und im Keller in Sand legen. Es findet sich auch, daß die im Garten gelassenen Pastinakwurzeln weit frischer und angenehmer schmecken, als diejenigen, welche ausgehoben, und in dem Keller aufbewahret worden. Man kann daher von Zeit zu Zeit des Winters einen Theil dieser Wurzeln ausheben, sie in eine Grube im Garten legen, die aus der Grube gehobene Erde auf die Pastinakwurzeln werfen, und dann Lagen Pferdemist darüber legen, um

bey

bey hartem Froste immer dergleichen Wurzeln erlangen zu können. Wenn eine solche Grube voll Wurzeln verbraucht ist; so muß man sie aufs neue mit frischen aus der Erde genommenen Wurzeln füllen, um auf diese Weise dieses Gewächs immer im besten Geschmacke haben zu können.

Cichorienwurzeln werden im Herbste ausgegraben, und im Keller so in Sand gesetzt, daß ihre Herzen oder Keime ausserhalb des Sandes zu stehen kommen. Sie treiben hierauf im Winter Blätter, welche im Geschmack den Winterendivien gar nichts nachgeben; wobey jedoch zu wissen ist, daß die im Keller gewachsenen Cichorienblätter, wenn sie nicht völlig gelb geworden sind, sondern noch etwas grünlich aussehen, auch noch einen bittern Geschmack äussern. In Reichharts Land- und Gartenschatz 3 Theil S. 180. wird gelehrt, wie man die Cichorienwurzeln mit Sand in ein Faß, welches mit vielen Löchern durchbohrt worden, einlegen, und dadurch beständig im Winter genugsame Blätter erhalten könne. Man kann sehr geschwinde und

leicht zur Anfüllung eines solchen Fasses mit Cichorien gelangen, da diese Wurzeln in vielen Gegenden häufig erbauet werden.

Petersilienwurzeln sind entweder harte oder weiche, und man pflegt die letztern Zuckeraten-pertersilie zu nennen. Obschon die härtere Art den Winter über nicht erfriert; so geschieht doch aber solches leicht bey der weichern. Man muß daher die letztern im Keller verwahren, oder sie im Garten reihenweise in die Erde schlagen, und bey stärkerem Froste eine Decke von Pferdemist darüber machen. Es versteht sich aber von selbst, daß der Mist nicht unmittelbar die Wurzeln berühren müsse.

Meerrettig erfriert nicht leicht, und kann folglich im Garten gelassen werden. Aber man muß doch einen Theil desselben ausgraben, verputzen, und im Keller in Sand legen, weil man bey starkem Froste nicht in das Erdreich kommen kann.

Endivien kann man den ganzen Winter hindurch zu Sallat nutzen, wenn man sie im späten Herbste mit den Wurzeln aushebt, an einem trocknen Orte etwa 14 Tage lang verwahret,

ret,

ret, bis sie ganz welk geworden, sodann soviel man pflanzen will, abputzet und im frischen Sande im Keller einpflanzet. Die andern Endivien aber kann man in dem Keller, oder an einem andern Orte, dünne auseinander auf ein Bret legen, und so lange liegen lassen, bis die zuerst eingepflanzten bald verbraucht sind, da man denn aufs neue einen Theil verputzen und wieder einsetzen, auch allemal so fortfahren kann, daß man den ganzen Winter durch Endiviensalat zu essen habe. Es schadet auch den Endivien nichts, wenn sie den ganzen Winter über ausser der Erde liegen.

Gurken. Die großen legt man gemeiniglich in Salzwasser, die kleinen hingegen in Eßig mit mancherley Gewürzen ein. Daher nennt man die ersten Salzgurken, die kleinen aber Eßig- oder Pfeffergurken.

Die gewöhnlichste Art, die Salzgurken einzumachen, ist diese: nachdem sie eine Nacht im frischen Wasser gestanden, und der daran gewesene Moder losgeweicht ist, daß sie hierauf abgewaschen, in einen Topf oder Faß eingelegt, zwischen den Schichten Kirsch- und Weinblätter

nebst Dill gemengt, und wenn das Gefäß voll ist, mit Wasser, darinne Salz zerlassen ist, übergoßen, ein Deckel aufgelegt, und mit einem Steine beschweret werden. Diese also eingelegten Gurken setzt man nun an einen warmen Ofen, und wenn sie daselbst sauer genug geworden sind; so bringt man sie an einen kühlen Ort, wo sie sich am besten halten. Wenn Gurken aus dem Gefäße herausgenommen sind; so muß man solches nicht offen stehen lassen, sondern genau wieder zudecken, um die Luft so viel wie möglich davon abzuhalten. Sollen sich die Gurken ein ganzes Jahr lang halten; so nimmt man halbreife Gurken, wäscht sie ab, legt sie ebenfalls eine Nacht durch in Wasser, und packt sie in kleine Fässer, nachdem man auf den Böden derselben eine Lage von Weinblättern, Pfirsichblättern, Dill und Thymian, hierauf eine Lage von Gurken, und so eine Lage um die andere gemacht hat. Die also angefüllten Fäßgen werden nun vom Böttcher verschlossen, in dem Boden aber ein Zwickloch gelassen, um dadurch die Salzlacke auf die fest eingepackten

Gurken hineinzufüllen. Diese Salzlacke ist aber Wasser, welches mit Salz gekocht worden. Wenn diese Lacke kalt ist, so wird sie in das Fäßgen hineingegossen, und das Zwickloch verstopfet. Diese Fäßgen mit den eingemachten Salzgurken werden nun in den Keller geschaft, und alle Tage einmal umgewendet.

Die Pfeffergurken hingegen macht man also ein: Man macht die langen Stängel von den Gurken reine ab, wäscht sie reine ab, und legt sie 6 — 8 Stunden lang in frisches Brunnenwasser. Hierauf legt man sie auf ein Tuch, damit sie völlig abtrocknen, kocht guten Bier- oder Weineßig mit Salz, und läßt ihn wieder erkalten. Sodann legt man Dill und Kirschblätter unten auf den Boden des Gefäßes, hierauf eine Schicht Gurken, und so eine Schicht um die andere, bis das Gefäß voll ist. Sodann wird der mit Salz abgekochte Eßig darauf gegossen, damit die Gurken damit bedeckt seyn. Endlich muß man einen kleinen Deckel, der in das Gefäß paßt, mit einem Gewichte darauf legen, damit die Gurken ein wenig niedergedrückt werden,

wor-

worauf das Gefäß in den Keller gesetzt wird.

Zum Einmachen der sogenannten Fenchelgurken nimmt man Fenchelkraut, wäscht dasselbe wohl ab, legt es mit den ebenfalls abgewaschenen Gurken auf ein Tuch, und läßt beydes zusammen trocknen. Hierauf wird ein reines Fäßgen genommen, auf dessen Boden Weinblätter gelegt, gröblich zerstoßener Pfeffer und Salz darauf gestreuet, und wenn man will, Nägelein, Muskatenblumen, ganzer Pfeffer, ganz dünne geschnittene Meerrettigscheibgen, Dill und Lorbeerblätter, sodann eine Lage Fenchelkraut und Gurken gelegt, hierauf wieder Pfeffer, Salz und anderes Gewürz, und so abgewechselt, bis das Fäßgen voll ist. Dann bedecket man es mit Weinblätter, gießt guten etwas gekochten aber wieder kalt gewordenen Weineßig darauf, und setzet den obern Boden feste ein.

Kohlrabi wird im Herbst ausgegraben, die Blätter bis ans Herz abgeschnitten, im Keller in trocknen Sand gesetzt, oder im Garten Gruben gemacht, wo er hineingelegt, und mit Erde wider bedeckt wird.

Kohlrüben werden abgeköpft, und entweder im Keller in Sand, oder in Gruben gelegt, und ebenfalls mit Erde bedecket. Man kann auch diese Rüben abschälen, in lange nicht zu dicke Theile zerschneiden, an Fäden reihen, und an die Luft zum Trocknen hängen. Noch geschwinder und in größerer Menge kann das Trocknen bewerkstelligt werden, wenn man die abgeschälten und zerschnittenen Rüben auf dem blossen Heerde im Backofen, nachdem zuvor das Brod herausgenommen worden, trocken werden läßt, nachhero aber an einem trocknen Orte aufbewahret.

Zwiebeln muß man nach dem Ausheben auf einem luftigen Boden dünne auseinander schütten, oder sonst an einem trocknen Orte in Bündeln aufhängen, damit ihr Kraut dürre werde. Solte Frost eintreten; so muß man sie an einen Ort bringen, wo es nicht friert. In feuchten Kellern darf man sie aber nicht aufbewahren, weil sie daselbst leicht auswachsen.

Erdäpfel müssen bald nach Michael ausgenommen werden. Da diese Frucht stärker als

alle andere Wurzelgewächse angebauet wird; so hat man gemeiniglich im Hause nicht Raum genug, solche aufzubewahren. Wo man Sandgruben hat, da halten sie sich am besten im Geschmacke. Fehlt es aber an solchen Orten an Sande; so muß man nur da Gruben anlegen, wo wegen genugsamer Höhe kein Grundwasser einsteigen, und die Erdäpfel faulend machen kann. Werden diese Früchte so blos in einen feuchten Keller hingeschüttet; so nehmen sie gar bald einen übeln Geschmack an. Diesem nun kann man dadurch vorbeugen, wenn man sie, sobald sie ausgegraben sind, in aufrechtsstehende Tonnen einschüttet, ohne sie vorher in einer Kammer haben abtrocknen lassen. Es ist gar nicht nöthig, daß sie von dem Ausheben noch ansitzende Erde oder Sand abgemacht werde. Wie man aber bey Einlegung aller Wurzelgewächse die schadhaften Wurzeln auslesen muß; so ist dieses bey den Erdäpfeln am allernöthigsten. Denn ein faulender Erdapfel ist ansteckend, und setzt die übrigen auch in Fäulniß. Es müssen daher keine angestossene oder zerquetschte Erdäpfel unter dem

Haufen gelassen, sondern davon abgesondert werden.

Kürbisse. Wenn diese recht reif geworden; so müssen sie mit den Stielen abgeschnitten, und an einem luftigen Orte, besonders aber noch an die Sonne hingelegt werden, wodurch ihre Süssigkeit sehr vermehret wird. Sie können leicht erfrieren, daher man sie zu rechter Zeit wieder einnehmen, und an einem trocknen Orte wider den Frost verwahren muß, da sie sich denn noch lange Zeit erhalten lassen. Aus dem Safte der recht reif und süß gewordenen Kürbisse läßt sich ein guter Syrup bereiten. Es wird nämlich der Kürbiß nach gewöhnlicher Art klein geschnitten, und mit Wasser in einem Kessel zu einem dünnen Muß klein gekocht. Dieses Muß wird durch ein Tuch von Leinewand gepreßt, und über gelindem Feuer unter beständigem Umrühren zu einem Syrup eingekocht, und zum Gebrauch an einem kühlen Orte aufbewahret. Von dem Saamen ist bekannt, daß davon ein feines dem Baumöle im Geschmack völlig gleich kommendes Oel geschlagen werden kann.

Melonen. Die Reife derselben erkennt man a) wenn die Frucht gelb wird, welches gemeiniglich von unten herauf zuerst geschieht, b) wenn sie einen guten Geruch von sich giebt, c) wenn die kleine Ranke vertrocknet, und d) wenn der Stiel anfängt, sich abzulösen, und zwischen den Ribben sich auch ein schönes Gelb zeiget. Das Abnehmen dieser Frucht darf aber nicht beym warmen Sonnenscheine geschehen, weil sie dadurch viel von ihrem Geschmacke verliert. Wenn man reife Melonen nicht sogleich verspeisen kann, und selbige gern noch lange gut erhalten will; so muß man sie an einen kühlen Ort auf ein Bret legen, und mit einem Federmeßer einen kleinen Riß der Länge nach in die Frucht machen. Will man die Melonen lange aufbewahren, oder weit verschicken; so muß man sie, ehe sie völlig reif sind, abschneiden, und einen langen Stiel nebst einigen Blättern daran lassen. Zu Zeiten fällt im August, wenn diese Früchte reif werden sollen, anhaltendes Regenwetter ein, daß man ihr Aufspringen besorgen, und ihr Reifwerden im Freyen nicht

erwar,

erwarten darf. Man ist sodann genöthigt, sie abzunehmen, und in trocknes Erbsenstroh oder reine Waitzenkleye zu legen, wodurch ihre Reife befördert wird. Geschähe es aber, daß sich bereits bey häufigem Regen Merkmale des Aufberstens dieser Früchte zeigten, wovon sie mehlicht, unschmackhaft und leicht faulend werden; so muß man, sobald man es wahrnimmt, und man die Früchte nicht alle abnehmen, und etwa noch ander Wetter und Sonnenschein abwarten will, den Stiel ein paar Finger breit von der Frucht mit dem Nagel des Daumens etwas eindrücken, wodurch der starke Zufluß von Säften in die Frucht ein wenig gehemmt wird. Man kann auch die Spitze der Frucht gegen Mitternacht zu kehren, weil das Aufspringen gemeiniglich an der Spitze geschieht, und diese nunmehr von der Sonne nicht mehr beschienen werden kann.

Spargel. Wenn man denselben zu Weihnachten haben will; so macht man im Keller ein Mistbeet, setzt Spargelstöcke hinein, und begießt sie zuweilen mit laulichtem Wasser; so

treiben sie bald in die Höhe. Dieser im Keller getriebene Spargel ist aber bey weitem nicht so angenehm zu eßen, als derjenige, welcher im freyen Lande erwachsen ist. Will man aber den zur ordentlichen Zeit im Freyen erwachsenen Spargel einmachen; so wird er halb gahr gekocht, abgekühlt, und in ein Gefäß eingelegt, worinne er mit starkem Salzwasser übergoßen, mit geschmolzener Butter aber 2. Finger hoch bedeckt wird. Man kann ihn auch in Salzwasser halb gahr sieden, nach dem Erkalten in ein Fäßlein legen, Pfeffer darüber streuen, und Eßig darauf gießen, das Fäßlein aber muß man, wenn es voll ist, zuschlagen. Wenn aber von diesem eingemachten Spargel soll gegeßen werden; so muß er vollends gahr, aber nicht zu weich gesotten werden.

Junge grüne Bohnen kann man, wenn ihnen die Fasern an beyden Seiten abgezogen, und die harten Spitzen abgeschnitten worden, in einem Backofen trocknen. An den meisten Orten aber werden sie eingemacht, und hierzu nimmt man diejenigen, deren Schalen

noch

noch dünne und markigt sind, befreyet sie ebenfalls von den Fasern und Spitzen, thut sie in einen Kessel oder Topf mit Wasser, und läßt sie fast halb gahr kochen, worauf man sie in ein Sieb schüttet, damit das Wasser ablaufe, und die Bohnen kalt werden können. Man vermengt sie dann mit Salz, drückt sie in ein Fäßgen ein, und schlägt daßelbe alsdann zu. Will man von diesen Bohnen kochen; so müßen sie zuvor eine Nacht durch eingewäßert werden. Man kann diese klein geschnittenen Bohnen auch ungekocht mit Salz vermischen, und auf obbeschriebene Art einlegen. Die Gefäße muß man in den Keller setzen, damit sie im Winter nicht Schaden leiden.

Auch durch das Einsäuern kann man die Bohnen zur Dauerspeise geschickt machen, wenn man sie ganz und unzerschnitten mit kochendem Wasser zum Feuer setzt, und ein paarmal aufkochen läßt. Wenn sie dann in ein Sieb geschüttet, das Wasser abgeseihet, und die Bohnen kalt geworden sind; so muß man Eßig und gröblich zerstoßenen Pfeffer aufkochen, und wie-

der kalt werden lassen, die Bohnen mit trocknem Pfefferkraut und Lorbeerblättern in ein Fäßgen packen, den Boden wieder einsetzen, und den Eßig durch ein Zwickloch darauf gießen, solches zumachen, im Keller verwahren, und zuweilen umkehren. Wenn man von diesen eingesäuerten Bohnen gebrauchen will; so muß man sie zuvor wäßern, und hernach klein schneiden.

Artischocken. Wenn man diese Früchte auch im Winter frisch haben will; so muß man sich einige runde tiefe Körbe machen lassen, und ohngefähr um Johannis einige Stöcke, die gegen den Herbst noch tragen können, hineinpflanzen, und solche fleißig begießen, damit sie Früchte ansetzen. Vor Winters trägt man diese eingesetzten Artischocken in den Keller, wartet sie gut, um mitten im Winter und noch später dieselben genießen zu können. Man muß aber, wie bey mehrern in dem Keller eingelegten Gartengewächsen, bemerken, daß man, wenn es nicht friert, die Kellerlöcher aufmache, um frische Luft von außen hineinzubringen.

Kopfsallat. Man kann denselben auch als eine Dauerspeise behandeln, wenn man besorgen muß, daß seine Zeit im Garten vorbey seyn, und selbiger aufschießen könne. Denn es kann mit ihm in einigen Tagen, wenn trocknes und heißes Wetter einfällt, dahin kommen, daß er sehr schnell in die Höhe geht. Um nun dieses Aufschießen zu verhindern; so muß man die Sallatköpfe mit der Wurzel ausheben, und im Keller in frischen Sand wieder einsetzen. Diese Versetzung ins Kühle und zugleich auch in den bloßen Sand, welches keine Gartenerde ist, und die Zeit, da der Sallat erst wieder einwurzeln muß, machen nun einen Stillstand seines Wachsthums aus; weshalb solcher in dem Keller eingesetzte Sallat, ohne aufzuschießen, noch einige Wochen gut und eßbar bleiben kann. Und da man in dem Garten aller 14. Tage Sallat nachsäen, und zu Köpfen verpflanzen muß; so wird man, wenn es nicht zu heiß und zu trocken ist, so ziemlich bis an Michael mit Kopfsallat herankommen können, wenn deßen Verpflanzen in

den Keller zu seiner Zeit mit zu Hülfe genommen wird.

Grüner Kohl oder Braunkohl erfriert nicht leicht, zumal wenn er vom Schnee bedeckt wird. Da er aber bey hartem Froste ohne Schneebedeckung doch auch erfrieren kann; so muß man dafür sorgen, daß es in den Wintermonaten nicht daran fehle, weil er zu der Zeit am besten schmeckt. Zu dem Ende muß man im Herbst grüne Kohlstauden ausziehen, sie reihenweise in Gräbgen dicht neben einander mit der Wurzel im Garten wieder einsetzen, und solchen eingeschlagenen Kohl immer noch frey stehen lassen, bis starke Fröste eintreten. Um diese Zeit muß man ihn mit Erbsenstroh bedecken, worunter er frisch und grün bleibt. Wenn der starke Frost vorüber ist; so muß man dieses Stroh wieder wegnehmen, damit die Blätter des Kohls nicht gelb werden. Der im Frühjahre zuerst ausgepflanzte und zum Abblatten gebrauchte grüne Kohl wird sehr hochstämmig, und erfriert bey hartem Froste am ersten. Man muß später gesäeten und gepflanzten Kohl haben, welcher

cher nicht abgeblattet ist, und niederstämmig bleibt, weshalb er auch weit genug auseinander gepflanzt seyn muß. Da dieser einen nur niedrigen Stamm hat, und mit den Blättern auf oder nahe an der Erde liegt, erfriert im Freyen weit weniger als der hochstämmige Kohl, und wird auch von wenigem Schnee bald bedeckt, und wider den Frost in Schutz genommen.

Weisser Kopfkohl muß im Herbste, da er immer noch etwas zunimmt, nicht zu zeitig abgeschnitten werden, indem der später abgenommene, (welches Abnehmen zu Ende des Octobers geschehen kann,) sich länger hält, und nicht so leicht faulet, als der vor der Zeit abgenommene. Um die Kohlköpfe den Winter hindurch zur Speise gut zu erhalten, hat man verschiedene Wege. Es werden die Köpfe mit den Wurzeln ausgehoben, kleine Gräben im Garten gemacht, der Kohl neben einander reihenweise darinne so wieder eingeschlagen, daß Wurzeln und Strünke mit Erde bedeckt sind, die Köpfe aber, von welchen zuvor die untersten flatterichten nicht anschließenden Blätter abgenommen, frey blei-

ben. Wider den Frost bedeckt man den einge- schlagenen Kohl mit Stroh. Würde er aber vom Froste berührt; so muß er ohne Bedeckung gelassen werden, damit Sonne und Luft den Frost wieder ausziehen. Auch kann man die eben so ausgezogenen Kohlköpfe, wenn sie unten abge- blattet worden, im Keller in Sand einsetzen, oder die vom Strunke abgeschnittenen Köpfe auf Brettern und Erdlage daselbst hinlegen. Man kann es aber nicht verhindern, daß die Köpfe mit der Zeit von der wärmern Kellerluft im Win- ter nicht austreiben, und hierdurch ihren besten Geschmack verlieren solten, worauf sie zu wei- ter nichts, als zur Viehfütterung nützlich sind. Eine beßere Art, den Kohl schmackhaft zu er- halten, ist auch diese: daß man im Garten oder im Felde eine Grube 1½ Fuß tief und 5 Fuß breit anlege, die Kohlköpfe hierinne dicht an ein- ander lege, und die zuvor ausgeworfene Erde wieder oben auf die Köpfe lege, da sie sich denn bis zu Ende des März halten, um welche Zeit sie aufbersten, und mit den Herzen auswachsen. Im Winter muß man die Erde, so weit es zum

Her-

Hervorlangen der jedesmaligen benöthigten Köpfe erfordert wird, immer abscharren, hernach aber wieder zuwerfen. Will man endlich aber die Kohlköpfe nur kurze Zeit in gutem Zustande erhalten; so legt man sie an trockne und luftige Oerter des Hauses, wo sie von keinem Froste getroffen werden, und zwar so, daß der obere Theil unten, und sie folglich verkehrt zu liegen kommen.

Die beste Art aber, den weissen Kohl zur Dauerspeise zu nutzen, ist, wenn man denselben einsäuert. So gemein aber der saure Kohl in unsern Häusern ist, so wenig findet man ihn doch in seiner eigentlichen Güte, vermöge deren er einen recht kräftigen Geschmack haben muß. Die Vorbereitung des Kohls zum Einmachen ist diese, daß die Köpfe mit dem sogenannten Kohlhobel fein zerschnitten werden. Es müssen die Kohlköpfe zuvor von allen nicht fest genug sitzenden äussern Blättern entledigt werden. Denn alles was locker ist, kann nicht fein gehobelt werden. Dieserwegen schicken sich auch diejenigen Köpfe nicht zum Hobeln, welche inwendig

nicht fest genug sind. Man muß daher diese zurücklegen, und, wo nicht zur Viehfütterung, doch allenfalls nur zum Gesindekohl verwenden. Der zu hobelnde Kohl wird in 2 Hälften zerschnitten, und der Anfang des Hobels jeder Hälfte geschieht an der obern Seite des Kopfes, da die hobelnde Hand den untern Theil des Kohlkopfs, wo der Strunk ist, fest hält, und führet. Das Hobeln einer Hälfte muß da aufhören, wo die Feinheit der Kohlblätter gegen den Strunk zu aufhört, und anfängt dicker zu werden. Man muß diesen Umstand wohl bemerken, und daher mit dem Abhobeln einer Kohlhälfte lieber zu früh als zu spät aufhören, und wenn noch etwas abgehobelt werden kann, solches allenfalls nur für die Gesindeküche thun, da es bey dem sauern Kohle des Gesindes und gemeinen Mannes eben damit so genau nicht genommen wird; indem der Bauer wohl gar seinen Kohl mit einem Stampfeisen nur klein stampfet, oder mit dem Messer klein schneidet, ohne um die Figur bekümmert zu seyn, da doch diese bey dem herrschaftlichen Tische gar sehr in Anschlag kommt.

Hier-

Hiervon hängt auch der bessere Gemack des Sauerkrauts ab. Um aber den Kohl fein zu hobeln, muß man auch scharfe und enge gesetzte Hobeleisen in dem Hobel haben. Die Kohlhobeln heißen an manchen Orten auch Kraut oder Scharpeisen, uud bestehn aus einer langen hölzernen glatt gehobelten Tafel, die in der Mitte mit 2 — 3 scharf geschliffenen und ganz schräg liegenden Eisen quer über, auch an den langen Seiten mit hohen Leisten versehen ist, damit keine ungehobelte abreißende Stücken in das untergesetzte Faß, worauf der Hobel ruhet, fallen mögen. Diese abgerissenen Stücken werden von der Hobeltafel nach und nach abgenommen, und mit dem übrigbleibenden dicken Theilen zur Viehfütterung verwendet. Noch ist in Ansehung der zu hobelnden Kohlköpfe zu wissen, daß man nicht solche zum Einmachen nehme, die schon lange im Hause gelegen, und welk geworden sind. Je frischer und saftiger sie sind, desto beßer wird das Sauerkraut davon. Man muß daher mit dem Einmachen sich nicht verspäten, wenn einmal der Kohl abgenommen und eingebracht ist. So

wird

wird man auch viel an dem künftigen Geschmacke des Sauerkrauts vermißen, wenn die Kohlköpfe im Freyen von frühzeitigen Fröſten sind getroffen worden, wenn gleich nachgehends Sonne, Luft oder Regen den Froſt wieder ausgezogen haben. Es iſt dahero nicht übel gethan, wenn um Galli bereits ein Theil des Kohls, der andere Theil aber um Martini erſt eingemacht wird. Auf diese Weiſe wird man doch einen Theil vor dem Froſte eingemachten und zum Beſten ſchmeckenden Kohls gewiß haben können.

In den Haushaltungen hält man gern eigene Gefäße, die beſtändig zum Einmachen des Kohls gebraucht werden. Man muß nicht denken, daß es dieſen Gefäßen, dem guten Geſchmacke des Sauerkrautes unbeſchadet, an Reinlichkeit fehlen könne. Der ſaure Kohl, wenn er gleich noch ſo ſauer iſt, nimmt doch von unreinen Gefäßen einen verdorbenen Geſchmack an. Dieſe Gefäße müſſen dahero von dem letzten Einmachen her auf der Stelle gereiniget ſeyn, ſobald der letzte Kohl herausgenommen iſt, wenn anders der neu eingelegte Kohl nicht faßfaul

ſchme-

schmecken soll. Es werden also die ausgeleerten Sauerkohltonnen ins Freye gebracht, und mit Wasser angefüllet. Man muß sie, ehe man frischen Kohl drein legt, mit Wasser füllen, aber nicht lange damit stehen laßen, daß der üble Geruch und Geschmack aufs geschwindeste vom Wasser herausgezogen werde. Mit dem einzufüllenden Wasser muß man so lange abwechseln, bis die Tonnen gar keinen Geruch mehr von sich geben, und sodann selbige im Schatten trocknen, auch unter ein Obdach bis zum künftigen Gebrauch dergestalt hinstellen, daß die offene Seite oben stehe und offen bleibe. Soll im kommenden Herbst in diese Tonnen wieder Kohl eingemachet werden; so müssen sie wieder mit Wasser angefüllet und gereiniget werden, wenn sie zuvor aufs neue vom Böttcher gebunden worden. Das Anfüllen der Gefäße mit Wasser dient auch darzu, daß sich die Stäbe wohl zusammenziehen, und daß man gewahr werden möge, ob das Faß nicht irgendwo ausläuft, um solchem Fehler in Zeiten abzuhelfen.

Wird der Kohl in Weinfäßer eingemacht; so bekommt er davon einen angenehmen Geschmack, nur darf kein rother Wein auf solchen Fäßern gelegen haben, weil sonst der Kohl davon roth gefärbt wird.

Ehe der Kohl in Fäßer gethan wird, muß er zuvor mit Salz und andern beliebigen Gewürzen, z. B. Wachholderbeeren, Dillsaamen, Kümmel und dergl. vermenget werden. Es muß aber der eingelegte Kohl von Raum zu Raum mit einem reinen Stücke Holz recht fest eingestoßen, und aufs engste zusammengedränget werden, auch muß man zuletzt einen Deckel auf den Kohl legen, welcher noch darzu mit Steinen belegt wird, damit die Brühe ganz über den Kohl herübertrete, wodurch seine Dauerhaftigkeit erhalten wird. Einige gießen dieserhalb auf den eingelegten Kohl kaltes Wasser, welches aber nicht gut ist; indem das Wasser die Säure des Kohls vermindert, und dessen Gährung zurückhält. Um aber die geschwinde Gährung des Kohls zu befördern, muß man solcher mit einem Ferment noch zu Hülfe kommen. Dieses

kann seyn Weineßig oder saurer Landwein, welcher zur Hälfte mit Wasser, worinnen Sauerteig und Salz aufgelöset worden, vermenget ist. Hätte man aber sich eines Weinfaßes zur Einlegung des Sauerkrauts bedient; so bedarf es gar keines Zusatzes von andern Fermenten, da die Weinsäure des Faßes in den Kohl oder deßen Saft herüber geht.

Auch die Wärme trägt sehr viel zur sauern Gährung bey, es ist dahero gut, wenn man die Sauerkrautfäßer in einer eingeheitzten Stube anfänglich halten, und hierdurch die Gährung befördern kann. Will man die Fäßer nicht anreißen, um den eingemachten Kohl im Kochen zu versuchen; so darf man nur die rohe Brühe mit dem Finger kosten. Sobald man findet, daß diese recht sauer; so muß man die Kohlfäßer an einen kühlen Ort hinbringen, wo sie im Winter auch wider den Frost gesichert sind.

Zur guten Erhaltung des Sauerkohls dient ferner, daß die Fäßer mit wohlpaßenden Deckeln versehen werden; denn je weniger die freye

Luft zum Sauerkohl Zugang hat, desto wohlschmeckender wird er. Wenn aus dem Faße Kohl herausgenommen wird; so muß die Oberfläche des Kohls im Faße wieder eben, und sodann der Deckel allemal wieder aufgelegt, und mit Steinen gehörig beschweret werden. Wenn aber in der Folge der Deckel, nach der Mitte des Bauches der Tonne zu, immer weniger passen wird; so muß man entweder Tücher von Leinwand in einen Wulst zusammendrehen, und solche zwischen dem Rand des Deckels und den Seiten des Gefäßes feste einpreßen, oder sich solche Fäßer anschaffen, die keinen Bauch haben.

Blumenkohl wird in Sommer- und Herbstblumenkohl eingetheilet. Die frühere und spätere Aussäung und Anpflanzung deßelben aber macht den ganzen Unterschied zwischen beyden Arten aus. Der frühere wird zu Ende des Februar in Mistbeete gesäet, und zu Ende des Aprils oder zu Anfange des Mays verpflanzet, wovon man sodann die Frucht im Sommer bis in die ersten Herbstmonate genießen kann. Damit sich aber die Köpfe nicht zu früh zertheilen,

und

und die Blüthknospen aufschießen; so muß man sie mit einem großen Blatte bedecken, damit sie von der Hitze nicht zu sehr gedrückt werden. Man kann auch die Blätter der ganzen Staude, wenn sie recht trocken ist, über dem Kopfe locker zusammenbinden. Auch pflegen einige in gleicher Absicht diesen Kohl, wenn er schon vollkommen ist, mit einem Spaten loszustechen, und auf eine Seite zu legen, damit er sich noch länger halten möge. Der Candiatische oder Cyprische wird für den besten gehalten. Sein Saame ist braunroth, groß und rund von Körnern, und man bekommt davon große vollkommene Köpfe. Der Italienische Saame aber ist bleichbraun, kleinkörnicht, und die Köpfe sind mit Blättern stark durchwachsen, hat kleine zertheilte Blumen, die in heißen Sommern bald in Blüthknospen aufzuschießen pflegen. In den 59sten Stücke des Hannöverschen Magazins befindet sich eine Anweisung des Herrn Superint. Lüdecke, wie man ohne Bedeckung und ohne Mistbeet Winterblumenkohl im freyen Lande erziehen könne, der im Frühjahre seine Vollkommenheit erlanget

langet, wozu man guten Englischen Saamen erwählen soll, welcher größer, röthlichter und nicht so rund ist, als der gemeine Kohlsaame. Er wird in der Mitte des Augusts ausgesäet, und in der Mitte des Octobers verpflanzt, worauf er im folgenden Frühjahre blühen soll. Im März und April, wenn die Blätter der Pflanzen noch ganz klein sind, werden einige schon die sogenannte Blume zu treiben anfangen, welche sich aber bald theilet, und eine röthlichte Farbe annimmt. Man kann diese alsbald ausschneiden und verbrauchen, da hiervon kein großer Kopf zu erwarten ist. Die andern Pflanzen aber, welche ihren sogenannten Käse nicht eher austreiben, bis ihre Blätter fast die gewöhnliche Größe erreicht haben, geben im May und Juny den besten Blumenkohl. Der spätere oder Herbstblumenkohl wird erstlich im May im freyen Lande ausgesäet, und die Pflanze, wenn sie darzu tüchtig geworden, versetzt. Dieser Herbstblumenkohl, welcher größere und schönere Stauden als der Sommerblumenkohl bringet, auch viel weißer ist, kann schon zu Ende des Septem-

bers

ders vollkommene Stauden haben. Man darf sie aber, da sie die Kälte nicht vertragen können, nicht im Garten stehen laßen, sie mögen zeitig und vollkommen oder unzeitig und unvollkommen seyn. Den vollkommenen Stauden schneide man die Wurzeln entweder ganz oder halb vom Strunke herunter, kürze die Blätter oben ab, und lege sie in dieser Gestalt auf Breter in ein luftiges Gewölbe, oder auf einen trocknen Boden, woselbst sie sich noch einige Wochen hindurch gut erhalten werden. Von den gleichfalls auszuhebenden unzeitigen oder noch unvollkommenen Blumenkohlstauden kann man noch sehr spät die Frucht genießen, und solche bey der Verwahrung noch zur Vollkommenheit bringen. Wenn sie nämlich ausgezogen sind; so nimmt man ihnen die obern Blätter bis zur Hälfte ab, und pflanzet sie in einen Keller oder Gewölbe auf ein Beet, welches aus Gartenerde oder allenfalls nur aus Sand zubereitet worden. Man pflanzet die Stauden reihenweise hinein, und begießt die Erde oder den Sand mit Wasser, wenn die Erde fest an die Wurzeln ange-

 drücket

drücket worden. Man muß sich aber bey dem Begießen in Acht nehmen, daß man weder die Stöcke, noch die angesetzten kleinen Blumen, mit Wasser berühre. Denn hierdurch würde leicht eine Fäulniß entstehen. Auch müssen die Blumenkohlstauden im Keller so weit von einander gesetzt werden, daß sich die Blätter der verschiedenen Stauden einander nicht berühren, wovon sie gleichfalls in Fäulniß übergehen würden. Nachher läßt man frische Zugluft, mittelst der Kellerlöcher, so lange als möglich, in den Keller. Wenn dieses des Frostes wegen nicht mehr geschehen kann; so giebt man doch, der verschiedenen Witterung nach, den Blumenkohlstauden bald wenige, bald viele Luft. Auf solche Art wird man noch späte im Winter recht schöne vollkommene Blumenköpfe erziehen können. Eins ist aber hierbey noch zu bemerken, daß man nemlich sich in Acht nehme, wenn man hie und da, so wie die Köpfe zur Vollkommenheit gekommen sind, die Stauden auszieht, keine Erde oder Sand in die Stauden, welche noch stehen bleiben, fallen lasse; denn solcher auffallender

der Sand oder Erde würde an den Stauden ebenfals Fäulniß verursachen.

Welschkohl. Da dieser Kohl nicht leicht vom Froste Schaden leidet; so kann man ihn reihenweise im Garten dicht an einander einschlagen, ohne ihn mit Stroh zu bedecken.

Savoyerkohl darf man nicht den Winter über in den mit Erde bedeckten Gruben erhalten, weil er darinne nicht dauert. Beßer ist es, wenn man ihn in trocknen Kellern einpflanzet, oder im Garten dergestalt reihenweise einschlägt, daß Strunk und Wurzel völlig in der Erde, die Häupter aber ausser dieser zu sehen sind. Bey eintretendem Froste aber müssen die Häupter mit Stroh bedecket werden.

16) Vom Nutzen des Dottersaamens.

Dieses ist ein kleiner gelber Oelsaamen, sieht fast wie der Saamen der Kreße aus, wird in einen Mittelboden, und zwar in einen vorher mit wohlverfaulten Mist gedüngten, 8 Zoll tief 3 mal gepflügten Acker gesäet. Es giebt dieser Saa-

men ein reichliches zum Brennen dienliches Oel, und wenn er gut geräth, so giebt ein Dresd. Scheffel 24 — 28. Maas Oel, nnd kann, wenn etwa der Winterrübsen umgeschlagen seyn sollte, in diesem aufs neue umzupflügenden Acker, mit Nutzen gebauet werden. Wenn der Acker gut gedüngt und gepflügt worden; so wird dieser Saamen zu Anfange des May, wie der Mohn, gesäet. Nach Johannis fängt er an zu reifen, und muß sodann, wenn das Stroh wie auch die kleinen Schoten gelb scheinen, abgemähet werden, auch einige Tage auf dem Schwaden, damit er abtrockne, liegen bleiben. Sodann wird er zusammengerechet, in Bunde gebunden, und noch denselben Tag auf einem mit einer Plane versehenen Wagen eingefahren, und dann, wenn die Zeit darzu ist, ausgedroschen. Das Stroh kann den Schafen untergestreuet werden, die Schoten aber werden den Ochsen auch wohl Kühen unter den Häcksel gemenget. Der Saamen hingegen wird, bis er nach einer Oelmühle gebracht und geschlagen werden kann, auf einem Boden trocken verwahret.

Auch

Auch ist dieses Oel zum Verspeisen gut zu gebrauchen. In dieser Absicht werden 4 Kannen dieses Oels in einem Kessel heiß gemacht, und unter $1\frac{1}{2}$ Kanne ausgebratenen Rind- oder Schöpsinschlitt geschüttet, und damit durchkochet.

17) Vom Honiggrase und dessen großen Nutzen zur Viehfütterung.

Man nennt dasselbe auch Sammetgras, Samengras und wollichtes Pferd-Darrgras. Es kommt in einem jeden Boden fort. In einem guten lockern treibt es 30 — 40 Halme 2 — 3 Schuh hoch, und Blätter eines Schuhes lang. Man kann sogar den Pflugsand damit binden, und darauf eine gute Schafweide anlegen, wenn man den Saamen ziemlich dick darauf säet, und 3 — 4 Jahre lang kein Vieh darauf treibt. Es wächst da zwar nicht lang genug zum Abmähen, aber doch Fingerslang zum Abweiden. Will man eine Wiese davon anlegen; so bearbeite man den Platz mit dem Pfluge wie einen Brachacker. Will man eine Wiese umbrechen, und hierzu anwenden; so pflügt man sie nach Johannis

um, in 6 — 8. Wochen wieder, zerreißt den Rasen mit einer schweren Egge recht klein, und schaft die Graswurzeln heraus. Nach einigen Wochen wiederhohlt man dieses Ackern und Eggen, welches beydes vor Winters noch einmal und zwar so klar geschehen muß, als wenn man Waizen oder Roggen hineinsäen wolte. Im folgenden Frühlinge wird das Land noch einmal gepflügt und geegget, sodann ein Gemenge von Klee und Honiggras obenauf gesäet, und flach eingeegget. Pflügt man vor dem Säen guten Dünger unter; so ist es desto beßer. Man säet den Saamen im Frühlinge, wenn keine Fröste mehr den Boden hart machen. Auf hohem dürren Pflugsande säet man ihn am früheſten, damit er von der Winterfeuchtigkeit keime. Im frischen Boden aber geschieht das Säen später, und zwar kann es in einem feuchten tiefen mit Nutzen noch um Walpurgis geschehen. Es ist rathsam, diesen Saamen nie allein, sondern mit dem rothen Klee zu säen, so daß man auf einen Boden, der gerne Unkraut treibt, zu 4 Loth Kleesaamen 1 Loth Honiggrassaamen, hingegen

gen auf einen andern Boden zu 12 Loth Kleesaamen ein Loth solchen Grassaamens nimmt. Wenn man also sonst auf einen Morgen Feldes 16. Pfund rothen Kleesaamen allein säet; so säet man auf einen Morgen, worauf viel Unkraut wächst, 12 Pfund rothen Kleesaamen und 4 — 5 Pfund Honiggrassaamen. Uebrigens wird, wo man Walzen hat, es sehr dienlich seyn, nach dem Säen den Platz damit zu überwalzen.

Im ersten Jahre der Aussaat bestockt sich das Honiggras noch nicht, und es scheint alles verloren zu seyn; aber im folgenden Jahre vermehret es sich gewaltig. Im ersten Jahre kann man aber den Klee schneiden. Im zweyten Jahre wächst dieß Gras vortreflich, fängt an, sich zu bestauden, und fährt darinne alle Jahre fort, so daß, wenn der Klee im vierten Jahre ausgeht, es in die Stelle des Klees tritt, und sein Bestocken so lange alle Jahre fortsetzet, als es leeren Raum um sich her findet, und andere Gewächse es nicht hindern.

Hat man im zweyten Jahre das Gemenge von Klee und Honiggras geschnitten; so bleibt

es

es nach dem Schnitte zurück, hohlt aber den Klee bald wieder ein, auch giebt es so viel und noch mehr Ernden als der rothe Klee. Scheinet im Februar die Sonne, und liegt kein Schnee mehr; so fängt es an zu wachsen, folgende Fröste stellen zwar das Wachsthum ein, doch aber erfriert es nicht. Zu Ende des Aprils ist es wenigstens schon einen Schuh hoch, und zum Schnitte gut. Im Herbst wächst es bis zum anhaltenden Froste fort, und erfriert nicht leicht. Hat es sich nach einigen Jahren wohl bestaudet; so fällt es oder lagert sich, und fault, besonders im guten Boden, wenn es hoch herangewachsen ist. Man muß es daher mähen, ehe es zu lang wird, und zwar zuerst da wo es sich zu lagern anfängt. Im magern Boden wird es, ohne den Rispenstengel zu rechnen, kaum 1½ Schuh hoch, und da kann man es stehen lassen, bis die Rispen sich völlig auseinander gesperret haben.

Zu Heu mähet man es um eben die Zeit, die eben zum Grünfüttern ist bestimmt worden. Dieses Gras ist den Pferden, dem Rind- und Schafviehe sehr angenehm und gedeihlich. Die

Kühe

Kühe geben auch sehr viel und gute Milch darnach. Eine solche Wiese giebt ein recht kräftiges Heu, und mehr als eine andere. Sehr nützlich legt man dergleichen Schafweiden an, indem, besonders wenn man im Herbst einen Theil solcher Schafweide schonet, man Schafe, besonders säugende, schon im März darauf treiben kann, wo sie dieses ihr Lieblingsgras wenigstens Fingerslang finden. Dergleichen Weide ist die früheste, gesündeste und angenehmste für die Schafe, und die beste für junge entwöhnte Lämmer. Dies Gras dauert immer, wo es sich einmal recht bestocket hat, und kann mit Recht ewiges Gras genennt werden.

18) Krauthäupter von besonderer Größe zu ziehen.

Es ist ausgemacht, daß die Bebauung der Felder mit Kraut dem Landmanne großen Vortheil gewährt; indessen hat man auch darauf gedacht, den Nutzen zu vergrößern, um dadurch noch mehrere Einkünfte zu gewinnen.

Das

Das Land von dem man mit Recht verlangen kann, daß es große, harte und wohlschmeckende Krauthäupter tragen soll, muß billig nicht allein gutes schwarzes Erdreich seyn, das eher etwas Sand als Leim bey sich führt, sondern es muß auch mit lauter Schweinemist gedüngt, und ziemlich tief gepflügt werden. Jede Pflanze muß 1 $\frac{1}{2}$ Schuh weit von einander schachförmig gesetzt werden, damit eine jede ihre Wurzeln ausbreiten, und dadurch sich gehörige Nahrung suchen kann, ohne daß eine die andere hindert. In das Loch werfe man, ehe die Pflanze hineingesetzt wird, etwas Gyps; denn es hat derselbe eine ungemein treibende und nährende Kraft. Ehe man die Setzlinge pflanzet, muß man sie in einen Kübel, in welchem man Wasser und Hühnermist wie einen dicken Brey eingerühret hat, setzen, und 2 Stunden lang bis über die Wurzeln, aber nicht bis über das Herzblatt, darinne stehen lassen. Hierauf wird der Kübel mit den Pflanzen aufs Krautland gesetzt, die Setzlinge in die für sie mit etwas Gyps zubereitete Löcher gesteckt, die Erde von allen

Sei-

Seiten angedrückt und oben um die Pflanzen noch etwas Gyps gestreuet. Nach dem Einsetzen wird das ganze Land wohl begoßen, hernach aber nicht weiter, auch nicht einmal bey allzugroßer Dürre.

Es ist aber bey der Bestellung der Felder mit Kraut wohl zu merken, daß man die Felder nicht in demselben Frühjahre düngen darf, sondern dieses muß 1 Jahr zuvor geschehen. Allenfalls kann das Stück auch den Herbst zuvor gedünget, und der Mist sogleich untergepflüget werden. Besonders bey trocknen steinigten Feldern ist die Herbstdüngung unumgänglich nöthig.

Anhang.

1) Vom Pfropfen der Bäume.

Das Pfropfen der Bäume kann auf verschiedene Weise verrichtet werden; allein ich will blos bey den für den gemeinen Landmann bequemsten Arten stehen bleiben, und diese sind:

a) Das Pfropfen in den Spalt,

b) das Pfropfen in die Krone, und

c) das Absaugen.

Die Regeln, welche man bey allen Arten von Pfropfen zu beobachten hat, sind:

a) Wenn man Bäume in der Baumschule pfropfen will; so müssen dieselben wenigstens 1—2. Jahr in derselben gestanden haben. Es kommt hierbey viel auf die Güte des Erdbodens, die Lage der Baumschule, und der guten Wartung der Bäume an; denn derjenige, welcher seine jungen Bäume gut pfleget, wird dieselben in 2 Jahren weiter bringen, als ein anderer, welcher sie schlecht wartet, in 3. 4. Jahren. Am besten sind die Bäume zum Pfropfen, wenn

sie die Stärke eines Daumens erreicht haben. Viele pfropfen zwar wohl ihre jungen Bäume, wenn sie noch weit schwächer sind; allein es ist nicht wohl gethan, weil die wenigsten davon gut fortkommen.

b) Muß man sich an keine Himmelszeichen binden.

c) Wenn ein Baum zum Pfropfen abgeschnitten wird, und es hat derselbe entweder einen schwarzen Ring bey der Rinde herum, oder schwarzes Mark; so taugt er nicht zum Pfropfen, denn er geht in kurzer Zeit ein, folglich ist Mühe und Arbeit verlohren.

d) Die Zeit zum Abnehmen der nöthigen Pfropfreiser, die Beschaffenheit und Aufbewahrung derselben, sind Dinge von Wichtigkeit, und tragen nicht wenig zum guten Fortkommen bey, weshalb dieselben gehörig angezeigt zu werden verdienen.

Die beste Zeit, die Reiser zu brechen, ist zu Ende des Januars oder zu Anfange des Februars, also zu einer Zeit, wo noch kein Saft

eingetreten, mithin die Augen derselben noch nicht aufgequollen sind.

Die Reiser müßen von solchen Bäumen genommen werden, welche schon mehrmal Früchte getragen, und die weder Brand, Krebs noch andere Krankheiten an sich haben. Man will mit Gewißheit behaupten, daß wenn man Pfropfreiser von solchen Bäumen breche, die noch niemals Früchte getragen haben, die damit gepfropften Bäume auch in der Folge keine Früchte bringen sollen. Ich will dieses weder bejahen noch verneinen, weil ich niemals dergleichen Pfropfreiser von unfruchtbaren Bäumen zum Pfropfen genommen habe. Ferner müßen die zum Pfropfen bestimmten Reiser die Stärke einer Federspule haben, vom jährigen Schuß und mit schönen starken Tragknospen versehen seyn; man nimmt sie deswegen gern von der Mittagsseite und zwar von den höchsten Gipfeln der Bäume. Man hüte sich aber, Reiser mit Blütknospen zu nehmen, weil dergleichen Reiser zwar anfänglich fortkommen, nachher aber wiederum absterben. Die Tragknospen laßen sich leicht

von

von den andern unterscheiden, weil sie allezeit etwas dicker als die Laubknospen sind, auch dichter beysammen sitzen.

Damit nun die gebrochenen Pfropfreiser nicht verderben; so muß man dieselben im Garten an eine gegen Mitternacht liegende Gartenwand, ohngefähr 2. Zoll tief mit den untersten Enden in die Erde einlegen, bis die Zeit kommt, daß man sie gebraucht.

Zum Pfropfen der Bäume gehören folgende Instrumente:

1) eine feine und recht scharfe Baumsäge,

2) ein scharfes Gartenmeßer oder sogenannte Hippe,

3) ein Okulirmeßer, welches hinten am Hefte einen beinernen Falz haben muß,

4) ein hölzerner Hammer,

5) ein paar Keile von harten Holze, und

6) Baumwachs oder auch Leim.

Das Baumwachs verfertigt man also: Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Wachs, $\frac{1}{2}$ Pfund Harz, 12 Loth Terpentin, 1 Quentlein Myrrhen, und 1 Quentlein Aloe. Diese Stücke läßt man über

gelinden Kohlen zergehen, rührt sie wohl untereinander, und macht hiervon Stangen so groß als man will.

a) Das Pfropfen in den Spalt.

Diese Art zu pfropfen kann sowohl bey alten als jungen Bäumen vorgenommen werden, nur dürfen die Bäume nicht gar zu alt seyn, weil sie sich alsdenn nicht gut spalten laßen, auch selten gut fortkommen; hingegen auf die Aeste solcher alten Bäume kann man so gut als auf junge Bäume pfropfen. Die gewöhnliche Zeit zum Pfropfen in den Spalt ist vom Monat Februar an, bis die Bäume anfangen Saft zu bekommen.

Sobald man nun pfropfen will; so untersucht man erst den Baum, ob derselbe an dem Orte, wo man die Reiser einzusetzen gedenkt, fein glatt ist, alsdenn umfaßt man mit der linken Hand den Stamm an diesem Orte, und schneidet denselben nunmehro vermittelst der oben angezeigten Säge beynahe ganz durch, das übrige aber wird mit einem scharfen Meßer behutsam abgeschnitten, so, daß die Rinde des Baumes nicht verletzt wird. Der durch die Säge rauch

gewordene Schnitt muß alsdenn auch mit einem scharfen Meßer etwas glatt gemacht werden.

Ist der Baum oder Ast so stark, daß man 2 oder mehrere Reiser darauf setzen kann; so geschieht der Schnitt gerade durch, ist er aber so schwach, daß nur 1 Pfropfreis darauf gesetzt werden kann; so muß der Schnitt schräge, ohngefähr wie ein Rehfuß gemacht werden. Ist dieses geschehen; so setzt man nunmehro das zum Pfropfen gehörige Meßer auf den Stamm, und schlägt solches mit dem hölzernen Hammer so weit hinein, bis der Stamm einen Spalt bekommt, worauf alsdenn ein hölzerner Keil eingesetzt, und mit dem Hammer so weit hineingetrieben werden muß, daß man das Pfropfreis bequem einsetzen kann, welcher Keil so lange in dem Stamme stecken bleiben muß, bis man die Pfropfreiser zurechte gemacht hat. Die Reiser werden folgendergestalt zubereitet: Man macht auf 2. gegen einander überstehenden Seiten des Pfropfreises 2. Einschnitte, ohngefähr einen Meßerrücken dick und einen Zoll lang. Hierauf fährt man mit dem Meßer schräge herunter, so, daß das

Reis die Gestalt eines Keils bekommt, wobey man aber genau Acht haben muß, daß die Rinde des Reises, welche nach außen kommt, nicht beschädigt werde, widrigenfalls muß das Reis weggeworfen und ein frisches zubereitet werden; dahingegen kann die Rinde von der Seite des Reises, die in den Spalt hineinkommt, ganz weggeschnitten werden. Wenn die Reiser nun also zubereitet worden; so setzt man dieselben dergestalt in den Spalt, daß die junge grüne Rinde des Reises und die des Stammes oder Astes ganz genau zusammenpaßen, und es von außen kaum zu sehen ist, daß man etwas eingeschoben hat. Bey Aepfeln und Birnen aber mache man hiervon eine Ausnahme, und ziehe, weil des Wildlings Rinde etwas dicker ist, als des Reises Schaale, letzteres ein wenig tiefer hineinwärts in den Spalt, auf welche Art beyde Rinden in einander paßen. Viele Reiser auf einmal zuzuschneiden, und sie, bis man sie alle nach einander aufgesetzt hat, ins frische Waßer zu stellen, damit der zugeschnittene Keil nicht austrockne, taugt nichts, es muß vielmehr das

Reis alsobald nach dem Zuschnitt in den Wildling eingesetzt werden.

Ist das Reis auf die vorgeschriebene Weise eingesetzt; so zieht man den im Stamme befindlichen Keil behutsam heraus, damit das Reis nicht aus seiner Lage gebracht werde. Solte es aber verrückt worden seyn: so treibt man den Keil nochmals hinein, und bringt das Reis wiederum in die gehörige Lage. Ferner muß alsdenn, sowohl der Stamm da, wo er abgeschnitten worden, als auch das oberste Ende des Reises gut mit Baumwachs verwahrt werden, damit keine Nässe eindringen, oder die Sonne und Luft das Pfropfreis austrocknen können. Will man die Pfropfreiser noch beßer verwahren; so macht man über das Baumwachs annoch ein wenig Leinwand, und bestreicht diese mit etwas Leim.

Wenn der Baum oder Ast nicht so stark seyn solte, daß er das eingesetzte Reis feste genug einpreßte, so binde man ein Bast- oder Weidenband darum. Gut ist es auch, wenn man nur ein Pfropfreis aufsetzt, und dasselbe an die Mit-

ternachtseite zu bringen sucht, weil es alsdenn von der Sonne nicht so leicht ausgetrocknet werden kann. Ferner, wenn sich in dem Spalte Fasern oder Splitter befinden; so müssen diese mit einem scharfen Messer sauber herausgeschnitten werden, ehe man das Reis einsetzt.

b) Das Pfropfen in die Krone. Diese Art zu pfropfen unternimmt man nur bey alten Bäumen, welche sich nicht gut spalten lassen. Dieses Pfropfen in die Krone geschieht im Monat May, weshalb man die Pfropfreiser bis dahin gut aufbewahren muß.

Der hierzu bestimmte Baum wird, wie vorher gemeldet, abgeschnitten, und der Schnitt alsdenn mit einem scharfen Messer glatt und eben gemacht. Wenn dieses geschehen ist; so muß der Stamm oben, wo die Reiser eingesetzt werden sollen, mit einem Bast- oder Weidenbande etwas, jedoch nicht zu fest, umwunden werden. Nunmehr werden die Pfropfreiser unten ohngefehr einen Zoll lang gut zugespitzt, doch so, daß die Rinde derselben nicht beschädigt werde, und diese an die Rinde des Baumes anschließen

muß. Sind die Reiser also zubereitet; so nimmt man nunmehro ein spitziges glattes Instrument, welches allenfalls aus einem harten Stückchen Holze bestehen kann, treibt dasselbe mit dem hölzernen Hammer behutsam zwischen das Holz und die Rinde des Stammes hinein, so, daß die Rinde nicht aufspringt, zieht dasselbe wieder heraus, und steckt in das gemachte Loch ein Pfropfreis bis an den daran gemachten Absatz also hinein, daß es auf dem Stamme gut aufsitze, und auf diese Weise setzt man aller 3 Zoll breit ein dergleichen Reis ein, und wenn man mit dieser Arbeit fertig ist; so wird endlich der Stamm recht gut mit Baumwachs verwahret, allenfalls noch ein Stück Leinwand darüber gemacht, und diese nochmals mit etwas Leim bestrichen.

Diese Art zu pfropfen verunglückt leicht, und geht auch blos bey Aepfeln und Birnen an, daher es dem Spaltpfropfen nachstehen muß.

Ist ein entweder in den Spalt oder in die Krone vorgenommenes Pfropfen angeschlagen; so übereile man sich ja nicht mit Wegnehmung des Verbandes oder Pflasters; denn wenn man

solches, bevor der Spalt und die ganze Wunde gänzlich zugeheilet, wegmacht; so wird das noch nicht mit Rinde überlaufene Holz in der Wunde durch Luft und Nässe in kurzem schwarz und dürre, welche Dürre sich immer tiefer einfrißt, und wenn nachmals das Bäumchen so gesund wäre, dieß dürre Holz mit gesunder Rinde zu überwachsen; so ist doch dadurch der Schade nicht gehoben, sondern blos versteckt, dürres Holz bleibt dürr, wenn es auch rings um sich her grünes saftiges hätte, daher geschieht es, daß ein oftmals schon großer gut tragender Baum zu einer Zeit, wo man sich seiner am meisten freuet, an der Stelle seines Schaftes, wo man ihn ehemals pfropfte, ohne alle vorgängige äusserliche Verletzung an der Rinde aufbricht, und dahinter sich eine Menge dürres Holz zeigt, über welches man sich verwundern muß. Viele können sodann nicht begreifen, wie ein Baum von heiler Haut so krank werden, und auf einmal einen solchen Anblick darstellen kann; allein er hatte eben keine heile Haut, sondern das durch Verwahrlosung beym Pfropfen entstandene

dürre Holz hatte sich unvermerkt immer tiefer, wie ein Krebsschaden, eingefreßen, und bey zunehmenden Alter des Baumes also um sich gegriffen.

c) Das Absaugen. Dieses kann man füglich auch unter das Pfropfen rechnen. Es geschieht folgendermaßen: Wenn man von einem alten guten Baume gern Art haben will; so setzt man im Herbst um diesen Baum etliche junge wilde Bäume, welche jedoch die Höhe haben müssen, daß man die Reiser von dem alten guten Baume bequem nach den wilden Bäumen herunterbiegen kann. Das darauf folgende Frühjahr schneidet man die wilden Bäumchen ab, und macht alsdenn eben so wie beym gewöhnlichen Pfropfen einen Spalt in den Stamm. Hierauf bieget man von dem alten Baume einen Zweig herunter, schneidet das daran befindliche junge Reis eben auf die Art wie ein Pfropfreis zu, doch so, daß es an dem Zweige sitzen bleibt, und legt dasselbe behutsam und ohne Beschädigung der Rinde in den Spalt des wilden Stammes, verbindet denselben nunmehr mit ein wenig Bast,

und verwahrt übrigens alles gut mit Baumwachs, damit keine Nässe hineindringen könne. Im darauf folgenden Frühjahre wird der Zweig dichte an dem jungen Baume abgeschnitten, worauf man in kurzer Zeit einen tragbaren Baum erhält.

2) Vom Kopuliren der Bäume.

Diese sehr vortheilhafte Methode, junge Bäume geschwind und leicht gut zu machen, verdient vor vielen andern dem Landwirthe empfohlen zu werden. Da uns nun Herr Thiele von dieser Art, die Bäume zu veredeln, eine sehr deutliche Anweisung gegeben hat; so will ich diese hier einrücken.

Der Stamm, worauf man kopuliren will, muß schon ein Jahr wenigstens gestanden haben, und einen Zweig eines Pfeifenstiels stark getrieben haben. Hat er mehrere Zweige; so sucht man den besten, geradesten und stärksten aus, welches mehrentheils der mittelste ist, die andern Zweige schneidet man ab, oder, wenn sie so hoch auf dem wilden Stamme stehen, daß sie

eine Krone formiren; so läßt man 2. 3 — 4. Zweige stehen, und kopulirt sie alle.

Die Reiser, welche auf einem wilden Stamme z. E. 1796. aufgeschossen, werden im Frühjahre 1797. kopulirt. Reiser hingegen, welche schon 2 Jahr alt sind, nehmen die Kopulation nicht mehr an.

Die Stärke des edlen Reises muß man nach der Stärke des wilden wählen; denn beyde müssen auf das Allergenaueste gleich stark seyn, damit Rinde auf Rinde genau anpaße.

Die Länge des edlen Reises muß ohngefehr 3 Zoll, und nicht über 2 höchstens 3 Augen haben. Ist das Reis zu lang, und hat viele Augen; so kann es nicht genug ernährt werden, es muß also vertrocknen.

Da die Augen an einem Reise unten reifer als oben sind; so nimmt man die untersten Augen. Doch hüte man sich für Tragaugen, welches bey süssen Kirschen oft aus Versehen geschehen kann. Hat man ein sehr gutes langes Reis, welches völlig reif ist; so kann man wohl 3 — 4 Kopulirreiser davon machen. Die letzten Augen

aber oben an der Spitze sind völlig unreif, also untauglich.

Je stärker die zu verbindenden Reiser sind, desto leichter wachsen sie zusammen.

Der Schnitt wird gemacht wie ein Rehfuß; die Länge des Schnitts ist ein Zoll, wenn nämlich die Reiser nicht über einen kleinen Finger dick sind. Sind sie stärker; so wird auch der kleine Schnitt etwas länger gemacht.

Wenn der Schnitt an beyden Reisern geschehen ist; so legt man sie auf einander, und sieht nach, ob sich Rinde auf Rinde oben und unten und an allen Seiten genau paße. Das Fehlende wird entweder nachgeschnitten, oder ein ganz neuer Schnitt gemacht.

Oben auf das ächte Reis wird ein wenig Baumwachs geklebt, damit die Sonne oder der Frost nicht in das Mark dringen, und das Reis verderben kann.

Das Band, womit man die beyden Reiser zusammenbindet, muß so biegsam als möglich, doch aber auch stark genug zum festen Anziehen seyn. Mithin ist der Lindenbast so wenig darzu

ge-

geschickt, als es auch gelbe Weiden oder wollene Schnüre nicht sind. Das erste ist zu schwach; das andere nicht biegsam genug, und das dritte gar zu nachgebend. Ich habe seit 20 Jahren mit Nutzen ein Band, von groben flächsenen Garn gewebt, gebraucht, das aus 10. Fäden besteht, und deßen Einschlag gezwirnt ist. Die Länge des Bandes zu einer jeden Verbindnng ist beynahe ¾ Ellen. Denn das eine Ende wird bey Anlegung des Bandes um den mittelsten Finger linker Hand einigemal geschlagen, damit man bey dem Anziehen einen festen Grund haben könne. Dieses Band lege man so fest an, als es möglich ist, so, daß das edle Reis mit der größten Mühe nicht herausgezogen werden könne.

Man sehe wohl zu, daß bey Anlegung des Bandes die auf einander gelegten und rehfüßig geschnittenen Reiser nicht aus ihrer Lage gebracht werden. Zu dem Ende halte man sie mit der linken Hand fest, fange an in der Mitte das Band zuerst umzuschlagen, gehe darauf Ring an Ring in die Höhe, dann wieder herunter bis

zu

zu Ende des Schnittes. Hierauf verknüpfe man es auf das festeste.

Die Zeit der Kopulation ist gegen die Mitte des Märzmonats, und dauert bis zur Hälfte des Aprils. Zuerst werden Aprikosen, dann süße Kirschen, Birnen, Pflaumen, Zwetschken und endlich Aepfel kopulirt.

Wenn die Augen etwa $\frac{1}{2}$ Zoll ausgetrieben, wird die Verbindung zuerst gelöset, doch so, daß nur der Knoten aufgelöset wird, ohne das geringste aufzuwinden. Nach 14. Tagen geschieht die 2te Auflösung mit Aufwindung des Bandes.

Hier ist es Zeit, die Augen abzuschneiden, die man an einem edlen Reise nicht haben will. Z. E. man hat 2 Augen, die alle beyde gut wachsen, der Baum soll aber hochstämmig werden, alsdenn läßt man nur ein Auge, das andere schneidet man ab, und klebt Baumwachs auf die Wunde. Soll es aber ein Zwergbaum werden; so läßt man ihm alle Augen.

So-

Sobald das Band ganz weggenommen ist, mithin der Saft mehr Luft bekommt, einzudringen, dann wächst das gelaßene Auge öfters so schnell, daß es über alle Erwartung geht. Ich habe z. B. 1774. einen süßen Kirschbaum kopulirt, der war einen starken Finger dick. Auf den setzte ich ein Reis mit 3. Augen. Ich ließ sie alle 3. stehen. Diese wrrden allesammt über 3. Ellen hoch, und so stark wie ein starker Daumen.

Der Nutzen und die Vorzüge des Kopulirens vor dem Pfropfen in den Spalt sind folgende:

a) Man hat weniger Mühe. In der Zeit, da ein anderer 20. Bäume pfropfet, kann man 100. kopuliren.

b) Der wilde Stamm braucht nicht erst verstümmelt und abgesägt zu werden, wie beym Spaltpfropfen. Wenn er gleich 4. Fuß hoch ist; so kann doch auf seinen besten Zweig, den er im vorigen Sommer

getrieben, das edle Reis gesetzt werden. Mithin bekomme ich viel eher große Bäume als durchs Pfropfen.

c) Das aufgesetzte Reis wird, weil es hoch angebracht wird, nicht so leicht abgestoßen.

d) Die kopulirten Bäume tragen eher Früchte, als die gepfropften und okulirten.

e) Kopulirte Bäume sind gesünder, als die gepfropften, indem sie in 8. Wochen nach der Kopulation völlig durchwachsen. Gepfropfte wachsen öfters erst im 3ten Jahre völlig über. Dazu kommt noch, daß da, wo der gepfropfte überwächst, ½ Zoll trocknes Holz stehen bleibt. Daher die gepfropften auf dieser Stelle, wenn sie alt werden, am ersten einen Schaden bekommen.

f) Man braucht weniger Baumwachs und weniger Geräthe. Ein feines Messer und ein Band richtet hier alles aus.

g) Bey

g) Bey dem Pfropfen in den Spalt muß der Stamm mehr Stärke haben, als bey dem zu kopulirenden. Wenn hingegen der Stamm auch nur 2. Jahr alt, und sein Reis wie ein Pfeiffenstiel stark ist; so kann er doch schon kopulirt werden.

h) Ist beym Pfropfen in den Spalt der wilde Stamm einmal abgesägt, und das Reis nicht fortgekommen; so muß man lange warten, ehe man ihn wieder pfropfen kann. Bey der Kopulation ist es beßer; denn ist die Kopulation nicht bekommen; so treibt der wilde Stamm doch gleich wieder einen Schuß, den man gleich im folgenden Frühjahre aufs neue kopuliren kann.

---

3) Vom Okuliren der Bäume.

Das Okuliren geschieht auf zweyerley Art; erstlich mit dem sogenannten treibenden, und zweytens mit dem schlafenden Auge.

Das Okuliren ist dem Pfropfen in vielen Stücken vorzuziehen; denn die jungen Bäume sind bey weitem nicht so vieler Gefahr ausgesetzt als beym Pfropfen, indem es sehr häufig geschieht, daß wenn ein Pfropfreis nicht fortkommt, auch der Stamm verlohren geht; da man doch, wenn beym Okuliren ein Auge abstirbt, wegen dem Stamme nicht das geringste zu befürchten hat. Ferner kann man durch das Okuliren weit eher einen guten tragbaren Baum erhalten, als durch das Pfropfen, weil man gar öfters schon im 2ten Jahre einen jungen wilden Stamm durchs Okuliren gut machen kann, besonders wenn man seine Baumschule gut wartet.

Das Okuliren mit dem treibenden Auge. Dieses kann im April angefangen

und bis in den Monat May fortgesetzt werden. Man nimmt nämlich die einzusetzenden Augen von Reisern guter tragbarer Bäume. Was nun aber die Bäume anlangt, welche okulirt werden sollen; so erwählt man hierzu schöne, gesunde und glatte Bäume in der Baumschule, die weder Moos noch sonst einigen Schaden an der Rinde haben; denn je schöner und gesünder der junge Baum ist, desto beßer wird das Okuliren von statten gehen. Bäume, die eine zarte Rinde haben, können okulirt werden, aber keineswegs alte oder solche Bäume, an welchen die Rinde stark und rauch ist. Eben so kann man auch die jungen Zweige an alten Bäumen okuliren.

Diese Arbeit muß bey heitern Tagen, keineswegs aber bey regnigtem Wetter unternommen werden, weil sonst, wenn beym Einsetzen des Auges Wasser mit hinein kommt, der Saft des Baumes dadurch verdünnt wird, folglich das Auge nicht Nahrung genug hat, und alsdann nicht fortkommt.

Der Unterschied zwischen dem treibenden und schlafenden Auge besteht darinne, daß das erstere in demselben Sommer noch ein ziemlich langes Reis treibt, dahingegen das letztere nicht eher als auf den kommenden Frühling ausschlägt oder zu treiben anfängt.

Die Zeit, mit dem treibenden Auge zu okuliren, kann nicht ganz genau angegeben werden; bisweilen kann es schon im Monat März, zuweilen aber auch erst im April angefangen, und damit bis im May fortgefahren werden, je nachdem der Frühling eher oder später eintritt. Am besten ist es, wenn man diese Arbeit alsdenn unternimmt, wenn die Bäume in ihrem völligen Safte stehen, welches man gar leicht daran erkennen kann, wenn man in die Rinde des Baumes einschneidet, und dieser hervordringt, oder wenn sich die Rinde sehr leicht vom Holze ablösen läßt. Hätten die jungen Bäume bey dieser Probe noch zu wenigen Saft, so, daß sich die Rinde nicht leicht ablösen ließe; so warte man noch so lange, bis ein guter Regen kommt, alsdenn

denn unternehme man diese Arbeit ein paar Tage darnach; so werden die Bäume mehrern Saft haben, und das Okuliren gut von statten gehen.

Ehe man nun den Einschnitt in den Baum macht; so untersuche man erstlich, ob die Rinde gegen Abend oder Mitternacht am glättesten ist, weil sich die rauchen und ungleichen Stellen nicht so gut ablösen lassen. An der Mittagsseite ist das Einsetzen der Augen darum nicht gut, weil sie die starke Sonnenhitze zu sehr austrocknet, und dieselben alsdenn viel leichter eingehen. Ferner ist es sehr wohl gethan, wenn man 2. auch wohl 3. Augen einsetzt; denn wenn das eine nicht fortkommen solte; so kommt doch wohl das 2te oder 3te fort. Setzt man nun mehr als ein Auge ein; so muß man nicht ein Auge über das andere, sondern gegen einander über, und zwar jedes ein paar Zoll höher als das andere einsetzen, damit man ein jedes gehörig verbinden könne. Kommt nun mehr als ein Auge fort; so läßt man nur dasjenige stehen, welches am stärksten treibt, die übrigen schneidet man mit

einem scharfen Messer behutsam und glatt am Stamme weg, und macht nachher ein wenig Baumwachs auf die Wunde.

Was nun das Einsetzen der Augen selbst betrift; so hat man dabey folgendes zu beobachten: Man bricht von einem gesunden und tragbaren Baume zum Okuliren mit dem treibenden Auge ein jähriges Reis von dem Gipfel des Baumes, welches gute nicht weit von einander stehende Augen hat, und versucht alsdenn, ob sich die Augen leicht vom Holze ablösen lassen. Lösen sich nun die Augen gut ab; so macht man quer über dem Auge (ohngefehr $\frac{1}{4}$ Zoll davon) mit dem Okulirmeßer einen recht geraden Einschnitt. Ferner schneidet man auf beyden Seiten des Auges an dem Reise herunter, so daß die beyden Einschnitte unten zusammenlaufen und das Auge folgende Gestalt bekommt ▽. Nunmehr bedient man sich des am Hefte des Okulirmeßers befindlichen beinern Falzes, und löset mit diesem die Rinde auf beyden Seiten des Auges etwas ab, alsdenn faßt man das Auge zwischen 2 Finger,

ger, und bricht dasselbe so geschwind wie möglich von dem Reise ab. Nun schneidet man auch das an dem Auge befindliche Blatt ab; so hat man das sogenannte Schildchen bis zum Einsetzen fertig. Wenn nun das Schild abgelöset worden; so darf man es nicht auf Gerathewohl einsetzen, sondern man muß auch zuerst untersuchen, ob der Kern darinne befindlich ist, weil ohne diesem kein Auge fortkommen kann, mithin Mühe und Arbeit vergebens seyn würde. Sehr oft geschieht es, daß der Kern am Holze sitzen bleibt, und wenn dieses geschieht; so muß ein dergleichen blindes Schild weggeworfen, und ein frisches gemacht werden. Ob der Kern in dem abgenommenen Schilde sitze, kann man leicht daran erkennen, wenn in der Rinde des Schildes unter dem Auge keine kleine Löcher zu sehen sind, und alsdenn ist es gut. Auch alsdenn schon ist das Schild nichts nütze, wenn das darinne befindliche Auge durch unachtsames Abbrechen locker gemacht worden ist. Hieraus sieht man, daß man beym Okuliren auch Behutsamkeit anwenden müsse, wenn man nicht vergebliche Arbeit haben will.

Wem es an Geschicklichkeit, das Schild vom Reise gut abzulösen, fehlt, der kann sich folgenden Hülfsmittels bedienen: Man nimmt eine dünne, jedoch nicht gar zu weiche Federspuhle, und schneidet dieselbe beynahe wie eine Feder, nur unten nicht spitzig sondern etwas breit. Diese schiebt man alsdenn zwischen der Rinde und dem Holze von oben nach unten zu; so wird sich nicht nur das Schild sehr leicht ablösen, sondern auch der Kern daran sitzen bleiben.

Hat man nun das Schild auf die gehörige Art zubereitet; so legt man dasselbe einstweilen neben sich hin auf einen reinen Ort, damit keine Erde hineinkomme, und verfährt ferner also: Zuerst sucht man an dem Bäumchen einen schönen glatten Ort, aber nur nicht an der Mittagsseite des Bäumchens, macht alsdenn mit dem Okulirmeßer einen Schnitt in der Quere, und zwar so gerade als nur möglich, nunmehro noch einen die Länge herunter, (welcher letztere aber ein wenig länger als das Schild seyn muß) so daß diese beyden Einschnitte die Gestalt eines

T bekommen. Ist dieses verrichtet; so löset man nun mit dem untern Theile des Okulirmeßers die Rinde auf beyden Seiten ein wenig los, und zwar so, daß das Schild bequem hineingeschoben werden könne, schiebt daßelbe hinein, und macht es so, daß das Schild oben recht gut an die Rinde des Bäumchens an dem Querschnitte anschließe. Nun nimmt man ein Bastband, bindet mit diesem den über dem Auge befindlichen Querschnitt feste zu, doch nicht gar zu feste, damit der aufsteigende Saft nicht gehindert werde, daß aber auch keine Näße eindringen könne; fährt mit dem Bande unter das Auge, und umwickelt auch den Schnitt, welcher die Länge herunter geht, gut, und bindet das Band alsdenn zu. Die Einschnitte müssen mit dem Bande so umwunden seyn, daß man nichts davon sieht, sondern blos das Auge frey bleibt. Will man zur Vorsorge über das Schild ein wenig Pappier hängen; so ist es sehr gut, weil alsdenn die Sonne nicht so stark auf daßelbe wirken und es austrocknen kann. Man darf nur ein kleines Loch in ein Stückchen Pappier

stechen, und daßelbe an das an dem Schilde befindliche Blattstielchen hängen; so ist die Decke fertig.

Wenn diese Arbeit endlich verrichtet ist; so hat man einige Zeit lang weiter nichts in seiner Baumschule zu verrichten, als daß man bey trocknem Wetter die Bäume dann und wann begieße; denn dieses trägt sehr viel zum guten Fortkommen der eingesetzten Augen bey. Nach Verlauf einer Zeit von 4—6. Wochen untersucht man die okulirten Bäume, und sieht zu, ob das Blattstielchen abgesetzt hat; ist nun dieses; so ist dieß ein sicheres Kennzeichen, daß das Auge angewachsen sey.

Noch ist zu bemerken, daß wenn die Augen eingesetzt sind, man das junge Bäumchen beym treibenden Auge ohngefehr einer Querhand hoch über dem Auge ganz abschneiden müsse, und nur ein oder ein paar Zweige lasse, dahingegen beym Okuliren mit dem schlafenden Auge beschneidet man nur die Zweige oben an den Bäumen. Ferner

ner müssen bey beyden Arten von Okuliren jederzeit die unter den eingesetzten guten Augen befindlichen oder hervortreibenden wilden Reiser sorgfältig abgeschnitten werden, damit diese den guten Augen die Nahrung nicht entziehen. Noch beßer aber ist es, wenn man schon im Herbste die wilden Zweige, besonders da wo die Augen eingesetzt werden sollen, abschneidet, damit der junge Baum desto mehr Saft zum Frühjahre habe.

Findet man nun bey Untersuchung der Augen nach der oben angegebenen Zeit, daß sie fortkommen, oder wohl gar schon anfangen, zu treiben; so muß das Bastband ein wenig gelüftet werden, damit der Saft desto besser eintreten, und die Augen beßer fortwachsen können. Dieses Lüften des Bandes kann man auch nach einer Zeit von 3 — 4. Wochen noch einmal wiederholen, und wenn das Auge zu treiben anfängt; so kann man das Band ganz hinwegnehmen, damit es desto ungehinderter wachsen könne. Wenn endlich die

ein-

eingesetzten Augen mäßige Reiser getrieben haben; so muß man auch nicht vergeßen, diese Reiser an eine dem Baume beygesetzte Stange mit etwas Bast leichte anzubinden, damit sie der Wind nicht abbrechen kann.

Das Okuliren mit dem schlafenden Auge. Da dieses mit der vorhergehenden Art beynahe einerley ist; so werde ich mich nicht lange dabey aufhalten, sondern nur noch einige nothwendige Bemerkungen in aller Kürze hinzufügen.

Das Kernobst wird im Monat August, das Steinobst aber etwas später als im September, allenfalls auch noch im October okulirt. Hat man die zum Okuliren nöthigen Reiser in der Nähe; so muß man dieselben allezeit, so wie man okuliren will, frisch brechen. Bekommt man aber die Reiser zum Okuliren von einem entfernten Orte; so müssen sie in nasses Moos eingewickelt, und gut aufbehalten werden, damit sie nicht vertrocknen. Kann man das Okuliren

erst gegen den Abend, oder wenn die größte Sonnenhitze vorbey ist, vornehmen; so wird man auch hierinne wohl thun; denn die allzugroße Hitze trocknet die Augen bald aus, so, daß deren weniger gut fortkommen.

Die Aprikosen und Pfirsiche okulirt man entweder auf junge aus den Kernen angezogene Aprikosen- oder Pfirsichstämme, oder auch auf Pflaumenbäumchen. Aepfel und Birn auf dergleichen jungen Bäumchen, auch auf junge Quittenstämme; jedoch muß man die Quittenstämme nicht zu hochstämmigen, sondern lieber zu Spalier- oder Zwergbäumen erwählen.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Der ausführliche Obst- und Pflanzengärtner Zum Gebrauche für diejenigen, welche mit Vortheil nützliche Fruchtbäume und Gewächse pflanzen und gehö rig behandeln wollen

Leipzig 1797

Oecon. 1338
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10298066-6
VD18 12517089